



ПРИГЛАШЕНИЕ
на учебно-практический семинар

«Разработка системы менеджмента безопасности пищевой продукции на предприятиях общественного питания, основанной на принципах ХАССП в соответствии с требованиями Технического регламента таможенного союза 021/2011».

».

Дата и место проведения:

- ✓ 05-07 июля 2017г.
- ✓ РФ, г. Санкт-Петербург, ул. Парковая, д. 4-Д.

Цели проведения:

Практические рекомендации по внедрению ГОСТов на основе принципов ХАССП (*ГОСТ Р 51705.1-2005, ГОСТ ИСО 22000-2007, ГОСТ Р 54762-2011, ГОСТ Р 55889-2013, ГОСТ Р 56671-2015*). Освоение методики построения эффективной системы менеджмента, обеспечивающей производство безопасной пищевой продукции и приобретение навыков разработки производственных программ обязательных предварительных мероприятий (PRP₀), плана ХАССП (ККТ), программ предварительных требований (PRP), проведения внутреннего аудита.

Целевая аудитория:

- Руководители и сотрудники предприятий, входящих в пищевую цепочку;
- Руководители и сотрудники общепита (рестораны, кафе, столовые общеобразовательных и высших учреждений, и т.п.);
- Руководители и сотрудники логистических продовольственных складов;
- Руководители и сотрудники предприятий выпускающих упаковку для пищевых продуктов;
- Руководители и сотрудники кейтеринга, розничной и оптовой продажи.
- Члены группы и внутренние аудиторы СМБПП.

Документы по окончании:



- Удостоверение о прохождении курса
- Сертификат соответствия внутреннего аудитора СМБПП



Стоимость участия:

- Стоимость участия 1 человека – 18 000 рублей;
- Стоимость указана без НДС (УСН), оформление по договору.

В стоимость включено:

- Обед;
- Кофе-брейки;
- Раздаточный материал;
- Документы об окончании семинара.

Об организаторе:

Учреждение «Государственный центр испытаний, сертификации и стандартизации» (ГоЦИСС) основано в 1997 году и сегодня занимает лидирующие позиции в области сертификации и стандартизации.

Семинар проводит:



Науман Светлана Сергеевна, ведущий аудитор систем менеджмента качества и пищевой безопасности (НАССР, ISO 22000, FSSC, FSSC Packaging, ISO 9001).

Ведущий эксперт/преподаватель курсов по системам менеджмента качества, безопасности пищевой продукции, кормов, упаковки и упаковочных материалов, интегрированных систем менеджмента. Внештатный преподаватель курса систем менеджмента безопасности пищевой продукции ФГБОУ ДПО СПИУПТ. Тренинги по НАССР,

ISO 22000, FSSC, GMP+.

Опыт работы с АО «Рыбокомбинат», ООО «Феникс-Сервис», ООО «Рыбстандарт», ресторанный комплекс «Буль-Вар», ГБОУ Школа «Музыка», ОАО «Вышневолоцкий хлебокомбинат», ООО «Асто», Психоневрологический комбинат №10, ООО «КИРИШИАВТОСЕРВИС», ГБДОУ №54, ГБДОУ № 83, и др. Опыт проведения аудитов второй стороны (на соответствие корпоративным стандартам) для ООО «Пивоваренная компания «Балтика».

Приложения:

Программа семинара на 3-х листах

Контакты для связи:

По вопросам содержания программы семинара обращаться:

Науман Светлана Сергеевна - эксперт СМБПП






Тел.: (812)388-79-31

Моб.тел.: 8 (953) 170-40-57

E-mail: cert_gociss@mail.ru; n_lanali3103@mail.ru

Программа семинара по теме:

«Разработка системы менеджмента безопасности пищевой продукции на предприятиях общественного питания, основанной на принципах ХАССП в соответствии с требованиями Технического регламента таможенного союза 021/2011».

1 день	
09.45-10.00	Регистрация
10.00-11.15	<p>Системы менеджмента безопасности пищевой продукции</p> <ul style="list-style-type: none"> • Важные вехи в истории развития системы ХАССП. • Оценка риска-основа обеспечения безопасности товаров. • Европейское законодательство о гигиене пищевых продуктов • Международная стандартизация в области управления безопасностью пищевых продуктов. • Нормативно-законодательная основа безопасности пищевой продукции в России. • основополагающие определения и семь принципов системы ХАССП
11.15-11.30	Кофе-брейк
11.30-12.30	<ul style="list-style-type: none"> • Требования к документации. Управление документацией. Управление записями • Обязательства руководства • Политика в области обеспечения безопасности пищевой продукции • Планирование СМБПП • Ответственность и полномочия • Руководитель группы безопасности пищевой продукции • Обмен информацией • Готовность к чрезвычайным обстоятельствам и реагирование на них • Анализ со стороны руководства • Менеджмент ресурсов. Человеческие ресурсы. Инфраструктура. Производственная среда
12.30-13.30	Перерыв на обед
13.30-14.45	<p>Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции (ГОСТ Р ГОСТ Р 56671-2015) Санитарно-гигиенические программы.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Конструкция и планировка зданий • Планировка помещений и рабочих зон • Системы обеспечения - воздух, вода, электроэнергия • Удаление отходов • Пригодность, очистка и техническое обслуживание оборудования • Управлениекупаемыми материалами • Меры по предотвращению перекрестного загрязнения
14.45-15.00	Кофе-брейк
15.00-17.00	<ul style="list-style-type: none"> • Очистка и санитарная обработка. • Борьба с вредителями. • Личная гигиена персонала. • Продукция, подлежащая переработке. • Отзыв продукции. • Складирование. • Информирование Биотерроризм.
    	

2 день	
10.00-11.00	Разработка системы ХАССП. Планирование и производство безопасной продукции: <ul style="list-style-type: none"> • Программы обязательных предварительных мероприятий • Группа безопасности пищевой продукции • Характеристики продукции. Сырьевые материалы. Готовая продукция • Предусмотренное применение • Технологические схемы, этапы процессов и мероприятия по управлению
11.00-11.15	Кофе-брейк
11.15-12.00	Анализ опасностей <ul style="list-style-type: none"> • Выбор опасностей. Биологические. Химические. Физические • Выбор и оценка мероприятий по управлению • Разработка производственных программ обязательных предварительных мероприятий
12.00 – 12.30	Деловая игра №1 <i>Практическое занятие:</i> Выявление потенциально опасных факторов, выбор учитываемых факторов, составление пооперационного анализа учитываемых опасных факторов
12.30-13.30	Перерыв на обед
13.30-14.30	Разработка плана ХАССП <ul style="list-style-type: none"> • План ХАССП • Идентификация критических контрольных точек • Определение критических пределов для ККТ • Система мониторинга в контрольных точках • Действия в случае превышения критических пределов • Планирование верификации
14.30-14.45	Кофе-брейк
14.45-17.00	Деловая игра №2 <i>Практическое занятие:</i> разработка плана ХАССП, составление плана ХАССП, оформление листов ККТ, PRP ₀ .
3 День	
10.00-11.00	Внутренний аудит. ГОСТ Р ИСО 19011-2012 <ul style="list-style-type: none"> • Управление несоответствиями • Коррекция • Корректирующие действия • Обращение с потенциально опасной продукцией • Изъятие. Отзыв • Прослеживаемость
11.00-11.15	Кофе-брейк
11.15-12.30	<ul style="list-style-type: none"> • Управление программой аудита • Проведение аудита • Компетентность и оценка аудиторов • Отчет ВА • Анализ результатов • Улучшение • Актуализация СМБПП
12.30-13.30	Перерыв на обед
13.30-15.30	<i>Практическое занятие в группах:</i> проведение внутреннего аудита
15.30-15.45	Кофе-брейк
15.45-16.15	Программа проверки контрольно-надзорных органов.

16.15-16.45	Экзаменационный тест
16.45-	Вручение сертификатов и удостоверений

По всем вопросам обращаться Науман Светлана Сергеевна
Тел.: (812)388-79-31; моб.тел.: +7 (953) 170-40-57
E-mail: n_lanali3103@mail.ru; cert_gociss@mail.ru

Заявка на участие в семинаре

ТЕМА СЕМИНАРА:	«Разработка системы менеджмента безопасности пищевой продукции на предприятиях общественного питания, основанной на принципах ХАССП в соответствии с требованиями Технического регламента таможенного союза 021/2011».
-----------------------	--

указать тему семинара

ДАТА ПРОВЕДЕНИЯ:	
-------------------------	--

указать дату семинара

Данные заказчика

Организация (полное и краткое юридическое наименование)	
ФИО и должность руководителя, на основании чего действует	
Юридический адрес	
Почтовый адрес	
ИНН / КПП	
Банковские реквизиты	
Контактное лицо (фамилия, имя, отчество, телефон, E-mail)	

Информация об участниках семинара:

№	ФИО	Должность	Контакты (телефон/E-mail)
1.			
2.			
3.			

Информация для бронирования:

Название гостиницы	Удаленность от места	Стоимость руб. в сутки	Контакты
ВЕЛЕС мини-отель	15 мин. пешком	от 2000	www.veles-hotel.ru
Мини-отель Моисеев	15 мин. пешком	от 2400	www.moiseevhotel.ru
Невский Отель Гранд	4 ст. метро и 20 мин пешком	от 4 650	www.hon.ru
Гостиница СПИУПТ, пр. Авиаконструкторов, д. 23, к.1	5мин до метро Пионерская, далее 7 станций метро до московских ворот	От 1250	812) 3073341, факс 3073342 hotelspiupt@bk.ru