



ПРИГЛАШЕНИЕ на учебно-практический семинар

Наименование семинара:

«Разработка системы НАССР, включая требования ТР ТС 021/2011. Подготовка к проверкам Роспотребнадзора и ритейлеров»

Дата и место проведения:

- ✓ 19-21 июля 2016г., или 26-28 июля 2016г. (по набору группы)
- ✓ РФ, г. Санкт-Петербург, ул. Парковая, д. 4-Д.

Цели проведения:

Изучение слушателями требований российского стандарта ГОСТ Р 51705.1-2001, международных: стандарта ISO 22000, FSSC 22000 предъявляемые к организациям в цепи производства и потребления пищевых продуктов. 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;
- Члены группы и внутренние аудиторы СМБПП.

Документы по окончании:



- Удостоверение о повышении квалификации
- Сертификат соответствия внутреннего аудитора СМБПП



Стоимость участия:

- Стоимость участия 1 человека – 19 000 рублей;
 - 2-х человек – 17 000 рублей (с человека);
 - От 3-х и больше – 16 000 рублей (с человека).
- Стоимость указана без НДС (УСН), оформление по договору.

В стоимость включено:



- Кофе-брейки и обеды;
- Раздаточный материал;
- Программа управления аллергенами, документированная процедура прослеживаемости.

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 эксперт ГоЦИСС, имеющий практический опыт проведения работ по аудиту СМБПП в аккредитованных органах по сертификации - Науман С.

Приложения

Программа семинара на 2-х листах

Контакты для связи:

По вопросам содержания программы семинара обращаться:

Науман Светлана Сергеевна

Моб.тел.: 8 (953) 170-40-57

Моб.тел.: 8 (952) 220-39-70

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

Программа семинара по теме:

«Разработка системы НАССР, включая требования ТР ТС 021/2011. Подготовка к проверкам Роспотребнадзора и ритейлеров»

1 день	
09.45-10.00	Регистрация
10.00-11.15	<p>Принципы ХАССП - основа безопасности и конкурентоспособности пищевых продуктов.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Нормативно-правовое регулирование системы безопасности производства пищевых продуктов. Требования Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» • Что такое ХАССП. Основные принципы системы ХАССП.
11.15-11.30	Кофе-брейк



11.30-13.00	Внедрение системы безопасности пищевых продуктов на пищевых предприятиях
	<ul style="list-style-type: none"> • Разработка процедур и определенных действий по требованиям, указанным в главе 3, ст.10 ТР ТС 021/2011, ст.11 ТР ТС 021/2011 • Разработка процедур и определенных действий по требованиям, указанным в главе 3, ст.11 ТР ТС 021/2011 • Внедрение и поддержание процедур и определенных действий, основанных на принципах ХАССП. Сертификация систем ХАССП • Рекомендации по применению ИСО 22000
13.00-14.00	Обеденный перерыв
14.00-15.15	Микробиологические опасные факторы. Норовирусная инфекция.
15.15-15.30	Кофе-брейк
15.30 - 17.00	Химические опасные факторы. Физические опасные факторы. <i>Практическое занятие:</i> Выявление потенциально опасных факторов, выбор учитываемых факторов, составление пооперационного анализа учитываемых опасных факторов, составление плана ХАССП, оформление листов ККТ, PRP0
	2 день
10.00-11.15	Основные виды документированных процедур
	<ul style="list-style-type: none"> • Управление документацией • Управление записями • Закупки • Входной контроль сырья и материалов • Корректирующие и предупреждающие действия • Управление несоответствующей продукцией <p>Прослеживаемость</p>
11.15-11.30	Кофе-брейк
11.30 - 13.00	<ul style="list-style-type: none"> • Управление чрезвычайными обстоятельствами и аварийными ситуациями • Управление производственной средой • Управление средствами измерений • Управление оборудованием
13.00-14.00	Обеденный перерыв
14.00-15.30	Внутренний аудит.
	<ul style="list-style-type: none"> • Разработка программы ВА • Проведение ВА • Отчет ВА • Оценка и анализ результатов • Анализ со стороны руководства • Непрерывное улучшение и актуализация СМБПП <p><i>Практическое занятие в группах: проведение внутреннего аудита</i></p>
15.30-15.45	Кофе-брейк
15.45-17.00	Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции (ГОСТ Р 54762-2011/(ISO/TS 22002-1:2009)

	<ul style="list-style-type: none"> • Конструкция и планировка зданий • Планировка помещений и рабочих зон • Системы обеспечения - воздух, вода, электроэнергия • Удаление отходов • Техническое обслуживание • Управление закупками • Перекрестное загрязнение • Очистка и санитарная обработка
3 день	
10.00-11.30	<ul style="list-style-type: none"> • Управление аллергенами. • Борьба с вредителями • Личная гигиена персонала • Продукция, подлежащая переработке • Отзыв продукции • Складирование • Информирование • Биотерроризм
11.30-11.45	Кофе-брейк
11.45-13.00	<ul style="list-style-type: none"> • Борьба с вредителями • Личная гигиена персонала • Продукция, подлежащая переработке • Отзыв продукции • Складирование • Информирование • Биотерроризм
13.00-14.00	Обеденный перерыв
14.00-15.00	Программа проверки контрольно-надзорных органов.
15.00-15.15	Кофе-брейк
15.00-15.30	Тестовая работа
15.30-16.00	Круглый стол: подведение итогов, обмен контактами
16.00-16.30	Вручение сертификатов и удостоверений

По всем вопросам обращаться

Науман Светлана Сергеевна

Сот.: +7 (953) 170-40-57

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

Заявка на участие в семинаре (курсе повышения квалификации)

ТЕМА СЕМИНАРА:

«Разработка системы НАССР, включая требования ТР ТС 021/2011.
Подготовка к проверкам Роспотребнадзора и ритейлеров»

указать тему семинара

ДАТА ПРОВЕДЕНИЯ: 19-21 июля 2016г.

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
Холидей Инн Московские Ворота Московский пр. 97А,	25 мин. пешком	от 4400	http://www.hi-spb.com/
Невский Отель Гранд	4 ст. метро и 20 мин пешком	от 4 650	www.hon.ru

Руководитель предприятия _____

(подпись)

_____ (ФИО)

Заполненные заявки просим направлять на электронную почту: cert_gociss@mail.ru; n_lanali3103@mail.ru

Исп.:

Погорелец Татьяна Петровна
+ 7 (952) 220-39-70

