



САНКТ - ПЕТЕРБУРГСКИЙ ИНСТИТУТ УПРАВЛЕНИЯ И ПИЩЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ

191186 Санкт-Петербург, набережная канала Грибоедова, д.7
учебный центр: тел (812) 312-47-44 (многоканальный), (812) 570-64-41, тел/факс (812) 312-38-57, E-mail: info@hlebspb.ru, приемная ректора: тел/факс (812) 314-18-45
E-mail: rector@hlebspb.ru, бухгалтерия: тел (812) 312-43-22, <http://www.hlebspb.ru>

Руководителю предприятия!

Санкт-Петербургский институт управления и пищевых технологий
(лицензия на осуществление образовательной деятельности 78Л102 № 0000584 рег. № 1655 от 11.01.2016 г.)
при участии ведущих специалистов Государственного центра испытаний, сертификации и стандартизации (ГоЦИСС) проводят практический семинар:

«Современные подходы к управлению качеством и безопасностью продукции. Интегрированные системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Новые требования FSSC 22000 (ver. 4.1)»

20-22 марта 2018г.

05-07 июня 2018г.

Цель семинара: адаптация предприятий пищевой и перерабатывающей промышленности в обеспечении безопасности продовольственного сырья и продуктов питания к новым требованиям стандарта ISO 22 000 и схемы сертификации FSSC 22000 (ver. 4.1).

Целевая аудитория: руководители и специалисты предприятий, входящих в пищевую «цепочку», внутренние аудиторы системы менеджмента пищевой безопасности

В программе семинара:

1 день.

1. Интегрированные системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Применение высокоуровневой структуры в новой версии стандарта ISO 22 000. Идентичность изменений в ISO 9001:2015 и новой версии ISO 22 000:

- ✚ Контекст организации;
- ✚ Лидерство;
- ✚ Планирование;
- ✚ Поддерживающие процессы;
- ✚ Деятельность при создании продукции и оказании услуг;
- ✚ Оценка результатов деятельности;
- ✚ Улучшение.



2. Новое в терминологии и требованиях:

- ✚ Понимание организации и ее контекста;
- ✚ Понимание потребностей и ожиданий заинтересованных сторон;
- ✚ Повышенные требования к уровню ответственности высшего руководства;
- ✚ Проактивная позиция руководителя - лидера в вопросах обеспечения функционирования системы менеджмента пищевой безопасности;
- ✚ Описание процесса и среды, в которой осуществляется процесс;
- ✚ Требования в отношении подделки пищевых продуктов и защиты пищевых продуктов.



3. Комментарии к изменениям в разделы:

- ✚ Готовность к аварийным ситуациям и реагирование;
- ✚ Система прослеживаемости.

4. Обзор наиболее важных новых дополнительных требований FSSC:

- ✚ - Документированные процедуры по оценке угроз и проведению предупредительных мер по защите пищевых продуктов;
- ✚ - Документированные процедуры по оценке уязвимости и проведению предупредительных мер по защите здоровья потребителей;
- ✚ - Обращение с аллергенами и маркировка с учетом требований страны предполагаемой продажи;
- ✚ - Проведение проверок и подтверждение микробиологического состояния окружающей среды;
- ✚ - Использование логотипа FSSC.



2 день.

✚ **Внутренний и внешний аудит. Проведение аудитов без заблаговременного предупреждения.** Теоретические и практические основы аудита при внедрении системы ХАССП на пищевых предприятиях.

✚ **Аудит в соответствии с руководством ISO 19011:2011.**

✚ **Компетентность аудиторов.**

✚ **Требования к проведению внутреннего аудита: программа, план проведения, несоответствия, корректирующие и предупреждающие действия.**

✚ **Действия по результатам аудитов.**

✚ **Аудит поставщиков.** Определение потребности в управлении поставщиками. Критерии классификации поставщиков.



3 день.

Тренинг:

Разработка методики уязвимостей в области фальсификации продуктов питания на примере руководства SSAFE. Разбор процедуры разработки.

✚ **Факторы, влияющие на совершение правонарушений:**

- возможности,
- возможности, мотивация,
- меры по контролю
- окружение компании: непосредственные поставщики и прямые клиенты, цепочка поставок.



Внимание! Начало занятий в 10-00час. по адресу: Санкт-Петербург, набережная канала Грибоедова, дом 7.

Участникам выдаются информационно-методические материалы по теме семинара.

Информационное письмо № 26.18 от 27.12. 2017 г.

Можно принять участие в программе любого дня (по желанию).

Стоимость обучения составляет – 18 000 руб., стоимость участия в одном дне по выбору заказчика – 7 000 руб., НДС не облагается.

Для участия в семинаре необходимо заполнить заявку и направить в Учебный центр: (812) 312-47-44, 312-38-31, тел./факс 312-38-57, 314-18-45, e-mail: info@hlebspb.ru.

Форма заявки размещена на сайте СПИУПТ www.hlebspb.ru

На основании Вашей заявки составим договор и выставим счет для оплаты.

На все вопросы ответим по телефонам:

☎ учебный центр: (812) 570-64-41 Потехина Татьяна Сергеевна, 312-47-44 Черненко Ольга Анатольевна, т/ф (812) 312-38-57 E-mail: info@hlebspb.ru

**С уважением,
ректор**

О.И. Пономарева