



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 78ЛТ02 № 0000584 рег. № 1655 от 11.01.2016 г.)

«Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции. Законодательные и нормативные документы в области безопасности пищевой продукции»

28-30 января 2019г.

01-04 октября 2019г.

Цель семинара: адаптация предприятий пищевой и перерабатывающей промышленности к работе по новым требованиям стандарта ISO 22 000-2018 и схемы сертификации FSSC 22000 (ver. 4.1) по обеспечению безопасности продовольственного сырья и продуктов питания.

Целевая аудитория: специалисты предприятий, входящих в пищевую «цепочку», руководители отделов качества и менеджмента пищевой безопасности.

В программе семинара:

1. Система менеджмента пищевой безопасности (СМПБ). Проведение самооценки на предмет соблюдения требований СМПБ и принципов ХАССП на пищевом предприятии.

2. Новая версия стандарта ISO 22 000-2018. Применение высокоуровневой структуры. Идентичность изменений в ISO 9001:2015 и новой версии ISO 22 000. Разъяснение изменений, внесенных в разделы: контекст организации, лидерство, планирование, поддерживающие процессы; деятельность при создании продукции, оценка результатов деятельности, улучшение.

2.1 Новое в терминологии и требованиях: понимание потребностей и ожиданий заинтересованных сторон; повышенные требования к уровню ответственности высшего руководства; проактивная позиция

руководителя - лидера в обеспечении функционирования системы менеджмента пищевой безопасности; описание процесса и среды, в которой осуществляется процесс; требования в отношении подделки пищевых продуктов и защиты пищевых продуктов.

2.2 Изменения в разделах:

- Готовность к аварийным ситуациям и реагирование;

- Система прослеживаемости: формирование и верификация системы прослеживаемости.

Проведение проверок функционирования системы прослеживаемости.

2.3 Изменение в составе документации системы менеджмента пищевой безопасности при переходе к новой версии ISO 22000-2018г.

3. Программа управление несоответствиями в увеличении удовлетворенности потребителей.

4. Планирование инвестиций для внедрения принципов СМПБ.

5. Основы управления бюджетом программы управления пищевой безопасностью.



6. Использование системы пищевой безопасности в продвижении продукции и развитии фирменного бренда.

7. Ответственность персонала за нарушение нормативных требований.

8. Место СМПБ в управлении цепочками поставок, производств пищевых продуктов и торговых сетей.

9. Обзор наиболее важных новых дополнительных требований схемы сертификации FSSC(версия 4.1):

- 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 состояния окружающей среды.



10. Программы обязательных предварительных мероприятий в сокращении опасностей и уменьшении факторов риска на предприятии.

Предварительные программы:

- ГОСТ Р 54762-2011/ISO/TS 22002-1:2009 Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 1. Производство пищевой продукции;
 - ГОСТ Р 56398-2015/ISO/TS 22002-4:2013 Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 4. Производство упаковки для пищевой продукции.
- Требования к персоналу, помещениям, оборудованию.

11. Расчет рентабельности предприятия до и после внедрения системы менеджмента пищевой безопасности.

Круглый стол. Ответы на вопросы слушателей. Рассмотрение конкретных ситуаций и вариантов их решения.

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 № 20.19 от 24.12. 2018 г.

Проживание оплачивается отдельно. Заявка на бронирование номеров размещена на сайте www.hlebspb.ru

Проживание (в зависимости от комфортности)	наб. канала Грибоедова, д.7	пр. Авиаконструкторов, д.23, к.1
<i>размещение одноместное</i>	<i>2100-3500</i>	<i>2000-2300</i>
<i>размещение двухместное</i>	<i>1150-1850</i>	<i>1000-1700</i>
<i>Бронирование по телефонам или электронному адресу:</i>	<i>(981)123-25-12 alfahotel@hlebspb.ru</i>	<i>(812) 307-33-41, факс (812) 307-33-42 hotelspiupt@bk.ru</i>

Для участия в семинаре необходимо заполнить заявку и направить в **Учебный центр:** тел/факс (812) 312-38-57, (812) 314-18-45, **e-mail: info@hlebspb.ru** Форма заявки выложена на сайте СПИУПТ www.hlebspb.ru. На основании Вашей заявки заключается договор и направляется счет для оплаты. Для регистрации иметь при себе копию платежного поручения и копию диплома о высшем или среднем профессиональном образовании (без вложения).

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**

Ректор

О.И. Пономарева