



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.)
проводят практический семинар:

«Практика внедрения системы менеджмента безопасности пищевой продукции на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности АПК РФ»

13-15 сентября 2022г.

Цель семинара: приобретение новых знаний и компетенций, а также практических навыков, необходимых для разработки, внедрения и постоянного совершенствования систем менеджмента безопасности пищевой продукции согласно требований ГОСТ Р ИСО 22 000-2019 и ГОСТ Р ИСО 19011-2021г., а также для проведения внутренних аудитов.

Целевая аудитория: руководители и специалисты отделов качества и групп пищевой безопасности предприятий, входящих в пищевую «цепочку», внутренние аудиторы системы менеджмента пищевой безопасности (СМПБ).

В программе семинара:

Пищевая безопасность продуктов питания. Законодательно-правовая база по пищевой безопасности: международные требования, директивы Европейского Союза, стандарты ХАССП, ISO 22000, FSSC 22000, IFS, BRC.

Требования ГОСТ Р ИСО 22000-2019 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции». Применение высокоуровневой структуры и 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.

Программы обязательных предварительных мероприятий как инструмент обеспечения безопасности пищевой продукции. Практические аспекты внедрения системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Прослеживаемость. Управление несоответствиями: управление потенциально небезопасной продукцией, изъятие продукта, корректирующие действия

Этапы внедрения и типичные ошибки при построении СМБПП

Теоретические и практические основы аудита при внедрении СМБП на пищевых предприятиях в соответствии с ГОСТ Р ИСО 19011-2021 «Руководящие указания по проведению аудита систем менеджмента».

Принципы, цели и порядок проведения внутренних аудитов. Программа аудита. Требования к аудиторам. Планирование и подготовка к проведению внутренних аудитов. Распределение работ, подготовка рабочих документов. Составление чек-листа. Источники информации. Коммуникация во время аудита. Сбор и верификация (проверка) информации. Правила проведения опроса сотрудников.



Наблюдение, идентификация, классификация и регистрация несоответствий.

Подведение итогов по внутреннему аудиту. Заполнение отчета об аудите. Составление плана корректирующих действий. Методика Исикавы для определения причин несоответствия. Отличие корректирующих действий от коррекции несоответствий, выявленных при внутреннем аудите.

Рекомендации по выбору внутренних аудиторов. Компетентность и оценивание аудиторов.

Причины неудач в реализации программы внутреннего аудита

Практическое занятие: «Составление пакета документов по внутреннему аудиту системы менеджмента пищевой безопасности конкретного предприятия».

В ходе практического занятия каждый участник программы имеет возможность проверить полученные знания и самостоятельно сформировать полный пакет документов внутреннего аудита.

Участникам выдаются информационно-методические материалы по теме семинара.

По окончании обучения слушателям выдается **удостоверение о повышении квалификации** установленного образца.

Внимание! Занятия проводятся по адресу: Санкт-Петербург, набережная канала Грибоедова, д. 7 (метро «Невский проспект», «Гостиный двор», выход на канал Грибоедова). Начало занятий в 10.00.

Стоимость обучения составляет – 18 000 руб., НДС не облагается.

Информационное письмо № 85.22 от 27.07.2022 г.

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 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).

Проживание оплачивается отдельно.

Заявка на бронирование номеров размещена на сайте www.hlebspb.ru

Проживание (в зависимости от комфортности)	<i>наб. канала Грибоедова, д.7</i>	<i>пр. Авиастроителей, д.23, к.1</i>
<i>размещение одноместное</i>	<i>2100-3500</i>	<i>1600-2300</i>
<i>размещение двухместное</i>	<i>1150-1850</i>	<i>550-1150</i>
Бронирование номеров по телефонам или электронному адресу:	<i>(981) 690-46-47 alfahotel@hlebspb.ru</i>	<i>(812) 307-33-41, факс (812) 307-33-42 hotelspiupt@bk.ru</i>

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