Код 43786

Курс повышения квалификации «Внутренний аудит системы менеджмента пищевой безопасности в соответствии ISO 22000:2018, принципами ХАССП и риск-ориентированным подходом. Практикум»

Курс поможет подготовиться к изменениям и переходу на новую версию стандарта ISO 22000 (проект 2018 г.), разработать и внедрить СМБПП, план ХАССП, ППК, совершенствовать политику управления пищевой безопасностью, актуализировать документацию, профессионально проводить внутренние аудиты и уверенно проходить проверки.

Санкт-Петербург, пн. 22 июня - пт. 26 июня 2020 г.

Начало занятий 22 июня в ПН в 9:00.
Место проведения — Учебный комплекс ЦНТИ Прогресс г. Санкт-Петербург, Васильевский остров, Средний пр-т, д. 36/40 ст. метро "Василеостровская"

Для кого

Для руководителей пищевых предприятий; директоров по производству, качеству и пищевой безопасности; внутренних аудиторов ISO 9001 и ISO 22000, участников группы ХАССП, ответственных за обеспечение безопасности пищевой продукции, производственного и санитарного контроля; руководителей производственных цехов, технологов пищевой продукции, сотрудников пищевых лабораторий.

Программа

Разработка и внедрение изменений СМБПП в соответствии с ISO 22000:2018

1. **Обзор актуальных законодательных и нормативных требований ISO 22000:2018** и схемы сертификации FSSC 22000 (новая версия 5). Сущность и порядок разработки системы ХАССП. Ознакомление с требованиями стандартов ISO 22000, ISO 22000:2005, ГОСТ Р ISO 22000-2007, ISO/22002-1 (PAS 220), ISO 9001:2015. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Новый стандарт ISO 19011:2018. Руководящие указания по проведению аудитов систем менеджмента.
2. **Новая структура стандарта ISO 22000:2018 и обзор основных изменений и основные отличия от предыдущих версий.** План HACCP и операционные программы (OPRP). Программы создания предварительных условий для безопасности пищевой продукции (PRP). Готовность к чрезвычайным ситуациям. Обеспечение прослеживаемости продукции находящейся в обращении. Верификация и оценка эффективности мер управления.
3. **Риск-ориентированный подход.** Методика определения опасностей и оценка рисков. Дерево принятия решений.

Практикум по разработке системы менеджмента пищевой безопасности

1. **Практическое занятие по созданию модельной организации (игрового пищевого производства),** распределение ролей, должностей и функций.
2. **Практическое занятие** по разработке политики и целей в области пищевой безопасности модельной организации. Управление рисками при планировании **СМБПП**.
3. **Процессный подход в управлении СМБПП.** Принципы выделения процессов в системе менеджмента пищевой безопасности.
4. **Практикум по описанию процессов СМБПП** при производстве и разработке новой продукции, с учетом требований **ISO 22000:2018**.
5. **Процедура согласования входов-выходов** мероприятий и документов по **СМБПП. Определение показателей для мониторинга** результативности процессов и улучшения их качества. Анализ связи целей с показателями результативности процессов **СМБПП**.
6. **Практика управления рисками** в системе менеджмента пищевой безопасности. **Практическое занятие:** определение рисков и возможностей, разработка мероприятий по реагированию (предупреждающие действия).
7. **Практика документирования** информации и процессов **СМБПП. Деловая игра по разработке** документа (инструкции, чек-листы) и проведению инструктажей по СМБПП рабочих, служащих и руководителей.

Организация и проведение внутреннего аудита системы менеджмента пищевой безопасности

1. **Организация и планирование внутреннего аудита СМБПП.** Установление целей и программы аудитов. Определение объема программы аудита **СМБПП. Практическое занятие:** составление, мониторинг, пересмотр и улучшение программы аудита СМБПП.
2. **Принципы организации и проведения внутренних аудитов СМБПП** на основе требований стандартов. Правила аудита документации СМБПП. Инструменты аудита. Основания для проведения внутреннего аудита. Выбор метода проведения аудита. Источники информации для аудита, анализ документации в ходе аудита. Составление протоколов соответствия или несоответствия СМБПП.
3. **Формирование состава аудиторов для проведения внутреннего аудита СМБПП, рабочей группы ХАССП.** Задачи аудитора и участников группы ХАССП. Независимость и систематичность проведения аудита. Профессиональная этика и психологические аспекты проведения внутреннего

В расписании возможны изменения и дополнения. Перед тем как планировать обучение, проверьте даты на нашем сайте! Не является офертой.

аудита.

4. **Проведение аудита на месте.** Проведение опроса, интервью. Опросный лист объектов проверки внутренних аудитов. Запрос документов. Анализ документации, выбор и распределение обязанностей между аудиторами, подготовка рабочих документов аудита. **Деловая игра:** составление плана аудита и чек-листов.
5. **Подготовка отчетов аудита.** Анализ ситуаций. Составление акта о несоответствиях. Разработка и осуществление корректирующих действий. **Деловая игра:** классификация и оформление несоответствий. Составление отчета по результатам аудита.
6. **Повышение эффективности и результативности аудитов СМБПП.** Ответственность руководства. Подготовка данных для анализа со стороны руководства. Контроль исполнения рекомендаций аудита. **Риски внутренних аудитов.** Оценка эффективности аудита.
7. **Подготовка к проверке СМБПП производства на соответствие принципам ХАССП. Практикум:** разработка системы проведения мониторинга и измерений критических параметров готовой продукции по ходу технологических процессов. Согласование документов по программе производственного контроля (ПК).

Слушателям выдается:

Удостоверение о повышении квалификации в объеме 40 часов (лицензия № 4079 от 30.01.2020)

Для оформления удостоверения необходимо предоставить:

- копию диплома о высшем или среднем профессиональном образовании (в случае получения диплома не в РФ, просим уточнить необходимость процедуры признания иностранного диплома в РФ по телефону, указанному на сайте) копию документа, подтверждающего изменение фамилии (если менялась)

Условия участия

Стоимость участия одного специалиста составляет:

- **с выдачей удостоверений на русск. и англ. языках** 39 100 руб. без НДС.
- **с выдачей удостоверения ЧОУ** 36 100 руб. без НДС.

Просим Вас в платежном поручении указывать код мероприятия 43786.

Реквизиты для оплаты

Оплата производится на счет: Общество с ограниченной ответственностью "Прогресс-Центр"
199004, г. Санкт-Петербург, вн.тер.г. муниципальный округ № 7, Линия 9-я В.О., д. 34 литера А, помещ. 402
ИНН 7801589800 КПП 780101001
Р/С 40702810106000002785
К/С 30101810000000000920
БИК 044030920
Ст-Петербургский ф-л ПАО "Банк ПСБ" г. Санкт-Петербург
ОКПО 27511384,ОКВЭД 70.22, 85.42, 85.42.9, 69.10, .

Для регистрации слушателям необходимо иметь при себе копию платежного поручения, которая является пропуском на мероприятие.

После оказания услуг Вам будут выданы следующие оригиналы документов: договор, акт сдачи-приемки.

Для оформления финансовых документов необходимо иметь полные реквизиты Вашей организации, включая юридический адрес.

Тендеры и закупки

Участие в мероприятии можно оформить по 44-ФЗ или по 223-ФЗ. Чтобы обсудить участие нашей организации в закупочных процедурах, позвоните нам по телефону 8 (812) 331-88-88 или напишите на tender@cntiprogress.ru.

Корпоративное обучение

Планируете обучить на данном курсе группу от 8 сотрудников и более? Готовы провести для вас обучение в корпоративном формате: на территории вашей организации, в учебном комплексе ЦНТИ Прогресс или онлайн в режиме реального времени. Возможна адаптация программы под ваши цели и задачи. Запрос коммерческого предложения можно оставить на нашем сайте или обратиться в Службу корпоративного обучения: 8 (812) 327-42-67, corp@cntiprogress.ru.

Бронирование гостиницы

Для бронирования гостиницы в Санкт-Петербурге просим Вас **не позднее, чем за десять дней до начала мероприятия**, подать заявку по телефону

Службы гостиниц ЦНТИ "Прогресс" **8 (921) 650-37-79** или по электронной почте hotel@cntiprogress.ru. Обращаем Ваше внимание, что стоимость проживания в гостинице не входит в стоимость мероприятия.

Больше информации на сайте www.cntiprogress.ru или по телефону

8 800 333-88-44

В расписании возможны изменения и дополнения. Перед тем как планировать обучение, проверьте даты на нашем сайте! Не является офертой.