

СЕМИНАР
« Теория и практика разработки и поддержания системы НАССР.
Внутренний аудит систем менеджмента
в соответствии с ISO 19011. Современные системы менеджмента
безопасности пищевой продукции. Требования торговых сетей».

г. Москва

03-04 апреля 2019 г.

24-25 октября 2019 г.

Учебный центр на базе ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН приглашает руководителей, заместителей руководителей, главных технологов, инженеров по качеству и всех заинтересованных специалистов мясокомбинатов и мясоперерабатывающих предприятий на курсы повышения квалификации.

Семинар проводится в целях ознакомления специалистов предприятий пищевой отрасли с новыми законодательными, руководящими и методическими документами, а также требованиями международных и национальных стандартов в области систем менеджмента безопасности и качества, положениями технических регламентов. Во время семинара можно будет рассмотреть и обсудить особенности построения системы управления и развития предприятий в области оптимизации затрат на качество, стабилизации качества и конкурентоспособности выпускаемой продукции, а также сможете узнать об особенностях требований к поставляемой продукции торговых сетей.

Целевая аудитория семинара: Целевая аудитория семинара: руководители предприятия, руководители технологической службы, руководители отделов качества, руководители отделов маркетинга и развития производства, специалисты по сертификации предприятий и органов по сертификации, а также все специалисты, заинтересованные в вопросах технического регулирования.

Программа семинара

Время начала	Наименование доклада
	День первый
10-00	Приветственное слово.
10-30	Программы, лежащие в основе системы НАССР. Понятие о надлежащих практиках (GMP, GHP). <i>Крюченко Елизавета Вячеславовна</i>

Время начала	Наименование доклада
11-10	Кофе-пауза
11-20	Принципы системы НАССР. Терминология и методология анализа рисков и определения критических контрольных точек. <i>Кузлякина Юлия Алексеевна</i>
12-20	Требования к пакету документации в рамках разработки и внедрения системы НАССР (политика, план ХАССП, документированные процедуры, записи, инструкции) в соответствии с требованиями ТР ТС № 021/2011, ГОСТ Р 51705.1, ГОСТ 33182-2014. <i>Юрчак Зоя Андреевна</i>
13-20	Обед
14-20	Существующие системы качества и менеджмента безопасности пищевой продукции. Основные различия и особенности НАССР, ISO 22000. Требования торговых сетей (IFS, BRC, FSSC 22000 и др.) Управление аллергенами, изъятие и отзыв потенциально небезопасной продукции. Социальная ответственность. <i>Кузлякина Юлия Алексеевна</i>
15-30	Система ХАССП и работа инженерных служб пищевого предприятия <i>Антонов Александр Евгеньевич</i>
День второй	
10-00	Практикум № 1. Определение опасных факторов. Представление и анализ результатов работы в группах. <i>Кузлякина Юлия Алексеевна</i> <i>Крюченко Елизавета Вячеславовна</i>
11-00	Практикум №2. Анализ опасных факторов. Определение ККТ. Представление и анализ результатов работы в группах. <i>Кузлякина Юлия Алексеевна</i> <i>Крюченко Елизавета Вячеславовна</i>
12-00	Кофе-пауза
12-10	Практикум №3. Установление критических пределов, процедур мониторинга и корректирующих действий. Представление и анализ результатов работы в группах. <i>Кузлякина Юлия Алексеевна</i> <i>Крюченко Елизавета Вячеславовна</i>
13-00	Обед
14-00	Теория и практика проведения внутреннего аудита в соответствии с требованием ГОСТ Р ИСО 19011-2012. Термины и определения. Виды аудитов. Принципы аудита. Управление программой аудита. Деятельность по аудиту. Подготовка и планирование аудитов. Завершение аудита. <i>Кузлякина Юлия Алексеевна</i> <i>Крюченко Елизавета Вячеславовна</i>

Время начала	Наименование доклада
16-00	Особенности сертификации систем качества на примере Систем добровольной сертификации ХАССП-МЯСО и КСУКП. <i>Кузлякина Юлия Алексеевна</i>
16-30	Дискуссия по обсуждаемым вопросам. Подведение итогов. Вручение удостоверений о повышении квалификации.

В программе возможны незначительные изменения!

Спикеры семинара:

Юрчак З.А., к.т.н.

Руководитель отдела «Технического регулирования и систем управления качеством» ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, к.т.н.



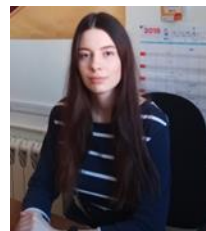
Кузлякина Ю.А., к.т.н.

Научный сотрудник отдела «Технического регулирования и систем управления качеством» «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, к.т.н.



Крюченко Е.В.

Консультант по системам качества отдела «Технического регулирования и систем управления качеством» «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН



Антонов Александр Евгеньевич

Технический директор ООО «Петро-Люб»

Мы работаем на основании лицензии на образовательную деятельность №2685 от 08 декабря 2017 года.

Проводимый семинар – важное мероприятие, позволяющее получить новую информацию, встретиться с ведущими специалистами отрасли, обменяться мнениями и обсудить множество вопросов, значимых для Вашего предприятия и отрасли в целом.

Во время участия в семинаре Вы сможете:

- получить дополнительные консультации по всем интересующим Вас вопросам;
- ознакомиться с нормативной и технической документацией, разработанной ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН;

- посетить профессиональную лабораторию по органолептической оценке, орган по сертификации, испытательный центр.

По окончании семинара выдается Удостоверение установленного образца.

Стоимость обучения одного специалиста, включая НДС (20%)	22 200
Онлайн-обучение(вебинар), включая НДС (20%)	42 600

Для того чтобы сделать программу интересной для Вас, и Вы могли бы получить ответы на максимально количество интересующих Вас вопросов, убедительная просьба, направить в Отдел технического регулирования и систем управления качеством (e-mail:

st@vniimp.ru, тел/факс(495) 676-35-29) информацию об интересующих Вас вопросах и темах выступлений.

При заключении договора на участие в семинаре в очной форме, с физическими лицами, являющимися студентами и аспирантами очной формы обучения, предоставляется скидка 50%.

В стоимость семинара входят кофе-паузы. Комплексные обеды не входят в стоимость семинара. Для записи в группу обучения просим сообщать по телефону и/или электронной почте фамилии специалистов от предприятия.

По прибытии на обучение необходимо иметь при себе копию платежного поручения.

Учебный центр обеспечивает бронирование мест в гостинице.

Наш адрес: 109316, г. Москва, ул. Талалихина, 26.

Проезд: метро до станции «Волгоградский проспект», выход к улице Талалихина.

Телефон для записи: (495) 676-63-51

Е-mail: a.puskin@fncps.ru, d.bogdanov@fncps.ru

Предварительная запись обязательна!

Вр.и.о. директора,
Д.Т.Н..



Кузнецова О.А.