НА СЛУЖБЕ ОТРАСЛИ

ФЕДЕРАЛЬНЫЙ НАУЧНЫЙ ЦЕНТР
ПИЩЕВЫХ СИСТЕМ ИМ. В.М.ГОРБАТОВА

РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАУК

СЕМИНАР
«Теория и практика разработки и внедрения системы HACCP. Внутренний аудит систем менеджмента в соответствии с ISO 19011».

г. Москва

23-24 апреля 2018 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.

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	Практический опыт внедрения и организация работ в рамках разработки системы HACCP на предприятиях.
11-10	Кофе-пауза
11-20	Программы, лежащие в основе системы HACCP. Понятие о надлежащих практиках (GMP, GHP).
12-20	Принципы системы HACCP. Терминология и методология анализа рисков и определения критических контрольных точек.
13-20	Обед

109316, г. Москва, ул.Талалихина, д.26
+7 (495) 676-63-51
www.vniimp.ru
E-mail: a.puskin@fncps.ru
d.bogdanov@fncps.ru

ПРОВЕРЕНО ВСЕРОССИЙСКИЙ НИИ МЯСНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ СТАНДАРТ КАЧЕСТВА

Время начала	Наименование доклада
14-10	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.
15-10	Кофе-пауза
15-30	Практикум № 1. Определение опасных факторов. Представление и анализ результатов работы в группах.
	День второй
10-00	Практикум №2. Анализ опасных факторов. Определение ККТ. Представление и анализ результатов работы в группах.
11-40	Кофе-пауза
11-50	Практикум №3. Установление критических пределов, процедур мониторинга и корректирующих действий. Представление и анализ результатов работы в группах.
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.
15-00	Особенности сертификации систем качества на примере Систем добровольной сертификации ХАССП-МЯСО и КСУКП.
15-30	Тестирование и оценка усвоения материала.
16-00	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.

НА СЛУЖБЕ ОТРАСЛИ

ФЕДЕРАЛЬНЫЙ НАУЧНЫЙ ЦЕНТР ПИЩЕВЫХ СИСТЕМ ИМ. В.М.ГОРБАТОВА

РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАУК

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

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 (18%)	**24190**
Онлайн-обучение(вебинар), включая НДС (18%)	**47790**

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

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

Предварительная запись обязательна!

Вр.и.о. директора,
д.т.н.. Кузнецова О.А.