

**Руководителю предприятия**

 Об обучении

Требования системы ХАССП в настоящий момент не только «лучшая практика» международных компаний, но и обязательное к применению требование Российской Федерации и всех стран ЕАЭС.

В связи с этим ООО «Центр содействия и развития «Красноярск-Тест» с **«16» по «18» августа 2022 г.** проводит семинар.

Семинар организовывается для руководителей и специалистов предприятий пищевой промышленности, общественного питания, оптовой и розничной торговли, агропромышленного комплекса и других, **на тему:** **«Практические методы управления безопасностью пищевых продуктов с соответствии с ГОСТ Р ИСО 22000-2019. Подготовка к аудитам «первой», «второй» и «третьей» стороны».**

 Продолжительность обучения – 24 часа.

 Семинар состоится по адресу: г. Красноярск, ул. Вавилова, 2Ж, офис 6-02. Начало занятий в 9-00.

 Обучение проводят эксперты по сертификации систем менеджмента безопасности пищевой продукции по ГОСТ Р ИСО 22000-2019, имеющие практический опыт по разработке, внедрению и сертификации систем менеджмента. Данный курс включает лекции, деловые игры, самостоятельную работу и тестовый экзамен.

Форма обучения – с отрывом от производства.

Обучение может быть перенесено в случае некомлектации группы (менее 10 человек).

Стоимость обучения 1 человека от предприятия составляет – 15 000 руб.; При обучении 2-х и более человек от предприятия стоимость обучения составляет - 12 000 руб. (НДС не облагается).

Специалистам, прошедшим обучение и успешно сдавшим экзамен, выдается удостоверение о повышении квалификации установленного образца.

Лицензия на право ведения образовательной деятельности от «30» октября 2014 г. № 7704-л серии 24Л01 № 0000853, выданаМинистерством образования и науки Красноярского края.

 Для участия в семинаре необходимо оформить заявку **до «10» августа 2022 г.** (форма прилагается). Заявки направлять на е-mail: **csr@krastest.ru****,** **vee@krastest.ru**

Контактные телефоны:

Пеняжина Елена Евгеньевна:

8 (391) 236-59-34,

8923-274-29-20

**Приложение:**

1. Форма заявки.
2. Программа обучения.

Директор

ООО «ЦСР «Красноярск-Тест» Е. Е. Пеняжина

**Директору**

**ООО «ЦСР «Красноярск-Тест»**

**Пеняжиной Е. Е.**

**ЗАЯВКА**

Просим включить в группу обучающихся по дополнительной профессиональной образовательной программе (курсам повышения квалификации) **«Практические методы управления безопасностью пищевых продуктов с соответствии с ГОСТ Р ИСО 22000-2019. Подготовка к аудитам «первой», «второй» и «третьей» стороны».**

Дата проведения с **«16» августа 2022 г. по «18» августа 2022 г.** следующих специалистов нашей организации:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Ф.И.О.(полностью) | Согласие на обработку персональных данных (в соответствии пунктом 3 статьи 3 № 152-ФЗ от 27.07.2006) | Должность |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

**Контактная информация**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Ф.И.О. | Должность | Телефон/факс | е-mail |
|  |  |  |  |

**Реквизиты для оформления договора**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование организации(полное и сокращенное) |  |
| Адрес организации |  |
| Телефон |  |
| Факс |  |
| ИНН |  |
| КПП |  |
| Лицо, подписывающее договор | Должность |  |
| Ф.И.О. |  |
| Действует на основании |  |

Оплату гарантируем.

Руководитель организации

**РАСПИСАНИЕ**

обучения по дополнительной профессиональной программе повышения квалификации

**«Практические методы управления безопасностью пищевых продуктов с соответствии с ГОСТ Р ИСО 22000-2019. Аудиты «первой», «второй» и «третьей» стороны»**

|  |
| --- |
| **Тема/дата** |
| **Часы** | **Преподаватель** |
| **"16" августа 2022 г.** |
| **0900 - 1100** | **Лапуть Елена Викентьевна** |
| **1.1** Разъяснение требований законодательства по безопасности пищевой продукции. **1.2** Основные положения и задачи работы системы HACCP (ХАССП) на предприятиях. **1.3** Законодательная и нормативная база относительно контроля безопасности производства пищевой продукции. **1.4** Основные положения Технических регламентов Таможенного союз, в частности ТР ТС 021/2011. **1.5** Основные требования ГОСТ Р ИСО 22000-2019. **1.6** Требования по санитарии и гигиене на предприятиях пищевой промышленности.**1.7** Административная ответственность с учетом изменений № 237-ФЗ от 18.07.2011 |
| **1100 - 1200** | **Пеняжина Елена Евгеньевна** |
| **2.1** Принципы системы менеджмента безопасности пищевой продукции**2.2** Цикл PDCA |
| **1200 - 1300 обед** |
| **1300 - 1700** | **Пеняжина Елена Евгеньевна** |
| **2.3** Процессный подход**2.4** Деловая игра**2.5** Методы описания процессов, в том числе технологических процессов**2.6** Деловая игра |
| **"17" августа 2022 г.** |
| **0900 – 1200** | **Лапуть Елена Викентьевна**  |
| **3.1** Предварительные программы**3.2** ПОПМ - программа обязательных предварительных мероприятий (ГОСТ Р 54762-2011/ISO/TS 22002-1:2009): *планировка помещений и рабочих зон; системы обеспечения - воздух, вода, электроэнергия; удаление отходов; пригодность, очистка и техническое обслуживание оборудования; управление закупленными материалами; меры по предотвращению перекрестного загрязнения; очистка и санитарная обработка; борьба с вредителями; личная гигиена и санитарно-техническое обслуживание для персонала; складирование; информация о продукции и информированность потребителя; защита продукции, биобдительность и биотерроризм.***3.3** Этапы работ внедрения СМБПП и принципы НАССР (ХАССП):*- Формирование и задачи группы НАССР (ХАССП), создание блок-схемы технологического процесса для контроля безопасности на каждом этапе жизненного цикла продукции;* *- Опасные факторы: определение, анализ рисков. Меры по предотвращению загрязнений и управлению рисками. Определение Критических Контрольных точек (ККТ), установление критических пределов для каждой ККТ и их мониторинг* |
| **1200 - 1300 обед** |
| **1300 - 1400** | **Лапуть Елена Викентьевна** |
| **3.4** Концепция риск-ориентированного мышления**3.5** Деловая игра по управлению опасностями. |
| **1400 - 1700** | **Пеняжина Елена Евгеньевна** |
| **4.1** Перечень документов согласно новой версии ГОСТ Р ИСО 22000. Требования к документам, обязательные процедуры и записи, ответственность руководства, политика в области безопасности.**4.2** Деловая игра по выявлению типичных ошибок в инструкции |
| **"18" августа 2022 г.** |
| **0900 - 1200** | **Пеняжина Елена Евгеньевна** |
| **5.1** Аудиты «первой», «второй» и «третьей» стороны на предприятии (порядок проведения, методы и технология проведения).**5.2** Деловая игра по внутреннему аудиту. |
| **1200 - 1300 обед** |
| **1300 - 1700** | **Лапуть Елена Викентьевна** |
| Итоговый контроль Подведение итогов. Выдача документов. |