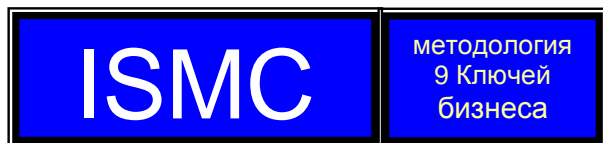




# САНКТ- ПЕТЕРБУРГСКАЯ ТОРГОВО-ПРОМЫШЛЕННАЯ ПАЛАТА ЦЕНТР ДЕЛОВОГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

## Конкурсы по качеству «Сделано в Санкт-Петербурге»



Для менеджеров и специалистов предприятий пищевой промышленности и предприятий, участвующих в цепочке поставок для производств пищевых продуктов

### Семинар-практикум

## «Система менеджмента безопасности продуктов питания»

**Даты проведения:** 21 – 23 мая 2008 года

**Место проведения:** Санкт-Петербургская торгово-промышленная палата, ул. Чайковского, д. 46-48

**Время проведения:** 10.00 – 18.00

### Семинар проводят:

**Бойцов Андрей Александрович** - начальник конкурсов по качеству «Сделано в Санкт-Петербурге» СПб ГУ Центра Контроля Качества.

**Пиотровская Елена Маркеловна** – Член Комиссии по этике и социальной ответственности предпринимательства Общественного совета по развитию малого предпринимательства при Губернаторе Санкт-Петербурга; ведущий специалист отдела аналитической работы и межведомственного взаимодействия Центра контроля качества СПб ТРУ.

### Программа семинара-практикума:

#### Теоретическая часть (16 часов)

1. Основные требования к системе управления предприятий пищевой промышленности и предприятий, участвующих в цепочке поставок для производств пищевых продуктов в концепции стекхолдеров.
2. Основные маркетинговые аспекты.
3. Риски.
4. Требования к продуктам питания и цепочка добавленной ценности.
5. Принципы КСО и истоки принципов ХАССП.
6. Основы безопасности человека.
7. Место ХАССП в системе менеджмента предприятия.
8. Место ХАССП в управлении цепочками поставок производств пищевых продуктов и торговых сетей.
9. Принципы ХАССП.
10. Структура производства предприятий пищевой промышленности и предприятий, участвующих в цепочке поставок для производств пищевых продуктов, с точки зрения требований безопасности продуктов питания.
11. Стандарты безопасности продуктов питания (ИСО 22000, Codex Alimentarius, постановления ЕС № 852\2004 и 93\43, ГОСТ Р 51705.1-2001 и т.д.).
12. Связь ХАССП, ИСО 22000 с другими стандартами ИСО (серии ИСО 9000, ИСО 14000)
13. Требования к персоналу.
14. Требования к помещениям.
15. Требования к оборудованию.
16. Требования к технологическому процессу: основные требования к хранению, складированию, транспортировке, переработке, упаковке, ПРР, приему и передачи смены, обслуживанию оборудования и т.д.
17. Производственный цикл и цикл жизни продукции: требования к разработке, испытанию и утверждению новой продукции, запуску продукции в производство, поставкам, замене и возврату продукции.

18. Процессное управление с точки зрения безопасности продуктов питания.
19. Контрольные точки процесса производства.
20. Определение критических контрольных точек.
21. Ответственность за нарушение нормативных требований.
22. Методы контроля. Применение статистических методов контроля.
23. Требования ХАССП к документации.
24. Программы внедрения и совершенствования принципов ХАССП.  
(Программа мотивации персонала, Программа обучения персонала, Программа по чистоте, Программа по посетителям, Программа по стеклу, Программа по дереву, Программа по смазке и т.д.)
25. Планирование инвестиций для внедрения принципов ХАССП. Основы управление бюджетом Программы внедрения ХАССП.
26. Внутренний аудит системы менеджмента качества и безопасности продуктов питания (на основе принципов ИСО 19011).
27. Внешний аудит второй и третьей стороной системы менеджмента качества и безопасности продуктов питания.  
Программа контр-аудита.
28. Перспектива развития принципов безопасности продуктов питания (МС ИСО 28000).
29. Применение КИС в системах менеджмента качества и безопасности продуктов питания.
30. Добровольная система сертификации по ХАССП.
31. Место ХАССП в модели совершенства Российской премии по качеству.

#### **Практическая часть (8 часов)**

1. Построение укрупненной карты стекхолдеров Вашего предприятия с точки зрения безопасности пищевых продуктов.
2. Определение основных требований к системе менеджмента качества и безопасности продуктов питания для Вашего предприятия.
3. Определение основных факторов риска для Вашей продукции.
4. Определение основных контрольных точек процесса на Вашем производстве.
5. Определение основных критических контрольных точек процесса на Вашем производстве и принципов их объединения.
6. Разработка процедуры проверки и мониторинга ККТ.
7. Разработка корректирующих и предупреждающих действий для этой ККТ.
8. Заполнение рабочего листа ХАССП.

**Стоимость участия: 11 800 рублей (НДС не облагается)**

**Для членов СПб ТПП: 11 000 рублей (НДС не облагается)**

---

**АНОНС\*\*\* АНОНС\*\*\* АНОНС\*\*\* АНОНС\*\*\* АНОНС\*\*\* АНОНС**

---

### **Принимаются заявки на семинары**

- |                           |   |
|---------------------------|---|
| <b>23-24 июня 2008</b>    | <i>Корпоративная социальная ответственность как инструмент управления и развития бизнеса</i>                  |
| <b>16-18 июля 2008</b>    | <i>Процессы – как грамотно построить процессное управление. Повышение управляемости и ликвидности бизнеса</i> |
| <b>13-14 августа 2008</b> | <i>Управление филиалами</i>   |

---

**Координаты для получения дополнительной информации  
и размещения заявки на участие:**

**Тел/факс: (812) 273-7703, 579-4036, 579-4097**

**E-mail: [education@spbcci](mailto:education@spbcci), [languages@spbcci](mailto:languages@spbcci).ru**