



Конкурсы по качеству «Сделано в Санкт-Петербурге»



*Для руководителей
предприятий пищевой
промышленности и
предприятий, участвующих в
цепочке поставок для
производства пищевых
продуктов.*

10.00-18.00
Санкт-Петербургская
торгово-промышленная палата
ул. Чайковского, д. 46-48

**ЦЕНТР ДЕЛОВОГО И
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАНИЯ**

**СЕМИНАР:
«Система менеджмента качества продуктов питания».**

Продолжительность: теоретическая часть 8 часов

В программе семинара:

- Требования к системе управления предприятий пищевой промышленности и предприятий, участвующих в цепочке поставок для производств пищевых продуктов в концепции стекхолдеров
- Маркетинговые аспекты и конкурентные преимущества, границы транзакций
- Место ХАССП в системе менеджмента предприятия
- Место ХАССП в управлении цепочками поставок производств пищевых продуктов и торговых сетей
- Принципы ХАССП
- Программы внедрения и совершенствования принципов ХАССП
- Планирование инвестиций для внедрения принципов ХАССП.
- Основы управление бюджетом Программы внедрения ХАССП.
- Аудиты системы менеджмента качества
- Перспектива развития принципов безопасности продуктов питания (МС ИСО 28000)
- Применение КИС в системах менеджмента качества и безопасности продуктов питания
- Имидж компании и место ХАССП в модели совершенства Российской премии по качеству

Семинар проводят:

- Бойцов Андрей Александрович - Руководитель 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.

Координаты для получения дополнительной информации:

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

E-mail: education@spbcci, languages@spbcci.ru

