



ПРИГЛАШЕНИЕ  
на учебно-практический семинар

**«Разработка систем менеджмента безопасности пищевой продукции, основанных на принципах ХАССП в соответствии требованиями ТР ТС 021/2011. (NEW) Требования проекта новой версии ISO 22000 и FSSC 22000. Внутренний и внешний аудит. Аудит поставщиков».**

**Дата и место проведения:**

- ✓ 25-29 сентября 2017г.
- ✓ РФ, г. Санкт-Петербург, ул. Парковая, д. 4-Д.

**Цели проведения:**

Практические рекомендации по внедрению ГОСТов на основе принципов ХАССП (*ГОСТ ИСО 22000-2007, ГОСТ Р 54762-2011*). Освоение методики построения эффективной системы менеджмента, обеспечивающей производство безопасной пищевой продукции и приобретение навыков разработки производственных программ обязательных предварительных мероприятий (PRP<sub>0</sub>), плана ХАССП (ККТ), программ предварительных требований (PRP), проекты новых версий стандартов *ISO 22000* и *FSSC22000*, основы проведения внутреннего аудита, аудитов 3-й стороны.

**Целевая аудитория:**

- Руководители и сотрудники предприятий, входящих в пищевую цепочку;
- Руководители и сотрудники общепита (рестораны, кафе, столовые общеобразовательных и высших учреждений, и т.п.);
- Руководители и сотрудники логистических продовольственных складов;
- Руководители и сотрудники предприятий выпускающих упаковку для пищевых продуктов;
- Члены группы и внутренние аудиторы СМБПП.

**Документы по окончании:**



- Удостоверение о прохождении курса
- Сертификат соответствия внутреннего аудитора СМБПП (выдается при прохождении 3-го дня)
- Сертификат ведущего аудитора СМБПП (выдается при прохождении полного курса обучения (5 дней) и сдачи экзамена)



**Стоимость участия:**

- Стоимость участия 1 человека – 31 000 рублей (5- дневное обучение)
- Стоимость участия 1 человека – 19 000 рублей (3х- дневное обучение)
- Стоимость указана без НДС (УСН), оформление по договору.
  - Скидки при участии от 2-х человек (500руб/с чел.), от 3-х человек (1000руб/с чел)

## В стоимость включено:

- Обед;
- Кофе-брейки;
- Раздаточный материал;
- Документы об окончании семинара.

## Об организаторе:

Учреждение «Государственный центр испытаний, сертификации и стандартизации» (ГоЦИСС) основано в 1997 году и сегодня занимает лидирующие позиции в области сертификации и стандартизации.

Семинар проводит:



Науман Светлана Сергеевна, ведущий аудитор систем менеджмента качества и пищевой безопасности (НАССР, ISO 22000, FSSC, FSSC Packaging, ISO 9001).

Ведущий эксперт/преподаватель курсов по системам менеджмента качества, безопасности пищевой продукции, кормов, упаковки и упаковочных материалов, интегрированных систем менеджмента. Внештатный преподаватель курса систем менеджмента безопасности пищевой продукции ФГБОУ ДПО СПИУПТ. Тренинги по НАССР, ISO 22000, FSSC, GMP+.

Опыт работы с ООО «КИРИШИАВТОСЕРВИС», АО «Рыбокомбинат», ООО «Феникс-Сервис», ООО «Рыбстандарт», ресторанный комплекс «Буль-Вар», ГБОУ Школа «Музыка», ОАО «Вышневолоцкий хлебокомбинат», ООО «Асто», Психоневрологический комбинат №10, ГБДОУ №54, ГБДОУ № 83, и др. Опыт проведения аудитов второй стороны (на соответствие корпоративным стандартам) для ООО «Пивоваренная компания «Балтика».

## Приложения:

Программа семинара на 4-х листах

## Контакты для связи:

**По вопросам содержания программы семинара обращаться:**

Науман Светлана Сергеевна - эксперт СМБПП






Тел.: (812)388-79-31

Моб.тел.: 8 (953) 170-40-57

E-mail: [cert\\_gociss@mail.ru](mailto:cert_gociss@mail.ru); [n\\_lanali3103@mail.ru](mailto:n_lanali3103@mail.ru)

## Программа семинара по теме:

**«Разработка системы менеджмента безопасности пищевой продукции, основанной на принципах ХАССП. Требования проекта новой версии ISO 22000 и FSSC 22000. Внутренний и внешний аудит. Аудит поставщиков».**

1 день	
09.45-10.00	Регистрация
10.00-11.15	<p><b>Системы менеджмента безопасности пищевой продукции</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Важные вехи в истории развития системы ХАССП.</li> <li>• Оценка риска-основа обеспечения безопасности товаров.</li> <li>• Европейское законодательство о гигиене пищевых продуктов</li> <li>• Международная стандартизация в области управления безопасностью пищевых продуктов.</li> <li>• Нормативно-законодательная основа безопасности пищевой продукции в России.</li> <li>• основополагающие определения и семь принципов системы ХАССП</li> </ul>
11.15-11.30	Кофе-брейк
11.30-12.30	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Требования к документации. Управление документацией. Управление записями</li> <li>• Обязательства руководства</li> <li>• Политика в области обеспечения безопасности пищевой продукции</li> <li>• Планирование СМБПП</li> <li>• Ответственность и полномочия</li> <li>• Руководитель группы безопасности пищевой продукции</li> <li>• Обмен информацией</li> <li>• Готовность к чрезвычайным обстоятельствам и реагирование на них</li> <li>• Анализ со стороны руководства</li> <li>• Менеджмент ресурсов. Человеческие ресурсы. Инфраструктура. Производственная среда</li> </ul>
12.30-13.30	Перерыв на обед
13.30-14.45	<p><b>Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции (ГОСТ Р 54762-2011/(ISO/TS 22002-1:2009). Санитарно-гигиенические программы.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Конструкция и планировка зданий</li> <li>• Планировка помещений и рабочих зон</li> <li>• Системы обеспечения - воздух, вода, электроэнергия</li> <li>• Удаление отходов</li> <li>• Пригодность, очистка и техническое обслуживание оборудования</li> <li>• Управлениекупаемыми материалами</li> <li>• Меры по предотвращению перекрестного загрязнения</li> </ul>
14.45-15.00	Кофе-брейк
15.00-17.00	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Очистка и санитарная обработка.</li> <li>• Борьба с вредителями.</li> <li>• Личная гигиена персонала.</li> <li>• Продукция, подлежащая переработке.</li> <li>• Отзыв продукции.</li> <li>• Складирование.</li> <li>• Информирование Биотерроризм.</li> </ul>
	   



15.30-15.45	Кофе-брейк
15.45-16.15	Программа проверки контрольно-надзорных органов.
16.15-16.45	Экзаменационный тест
16.45-	Вручение сертификатов и удостоверений
<b>4 День</b>	
10.00-11.15	<p><b>Основные причины формирования новой версии стандарта ISO 22000:2017</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Контекст организации</li> <li>• Лидерство</li> <li>• Планирование</li> <li>• Поддерживающие процессы</li> <li>• Оценка результатов деятельности</li> <li>• Улучшение</li> </ul>
11.15-11.30	Кофе-брейк
11.30-12.30	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Понимание потребностей и ожидание заинтересованных сторон</li> <li>• Повышенные требования к уровню ответственности высшего руководства: проактивная позиция руководителя-лидера в вопросах обеспечения функционирования СМБПП</li> <li>• Описание процесса и среды, в которой осуществляется процесс</li> <li>• Готовность к аварийным ситуациям и реагирование</li> <li>• Система прослеживаемости</li> </ul>
12.30-13.30	Перерыв на обед
13.30-16.00	<p><b>Обзор наиболее важных новых дополнительных требований FSSC 22000</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Документированные процедуры по оценке угроз проведению предварительных мер по защите пищевых продуктов</li> <li>• Документированные процедуры по оценке уязвимости и проведению предупредительных мер по защите здоровья потребителей</li> <li>• Обращение с аллергенами и маркировка с учетом требований страны предполагаемой продажи</li> <li>• Проведение незапланированных аудитов</li> <li>• Введение и разъяснения понятия критических несоответствий</li> <li>• Предупреждение преднамеренного заражения продуктов питания</li> <li>• Предотвращение мошенничества в пищевой промышленности</li> </ul>
<b>5 день</b>	
10.00-11.00	<p><b>Внешний аудитор.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Аудитор 3-й стороны.</li> <li>• Аудит поставщиков.</li> <li>• Требования, предъявляемые к аудитам третьей стороны</li> <li>• Малозначительное несоответствие</li> <li>• Значительное несоответствие</li> </ul>
11.00-11.15	Кофе-брейк
11.15-12.30	<i>Практическое занятие в группах:</i> проведение аудита с выявлением несоответствий
12.30-13.30	Перерыв на обед
13.30-15.30	Практическая контрольная работа
15.30-16.00	Кофе-брейк
16.00-16.30	Круглый стол: подведение итогов, обмен контактами
16.30-	Вручение сертификатов и удостоверений

По всем вопросам обращаться Науман Светлана Сергеевна

Тел.: (812)388-79-31; моб.тел.: +7 (953) 170-40-57

E-mail: [n\\_lanali3103@mail.ru](mailto:n_lanali3103@mail.ru); [cert\\_gociss@mail.ru](mailto:cert_gociss@mail.ru)

## Заявка на участие в семинаре

### ТЕМА СЕМИНАРА:

«Разработка систем менеджмента безопасности пищевой продукции, основанных на принципах ХАССП в соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011. **(NEW)** Требования проекта новой версии ISO 22000 и FSSC 22000. Внутренний и внешний аудит. Аудит поставщиков».

указать тему семинара

### ДАТА ПРОВЕДЕНИЯ:

указать дату семинара

### Данные заказчика

Организация (полное и краткое юридическое наименование)	
ФИО и должность руководителя, на основании чего действует	
Юридический адрес	
Почтовый адрес	
ИНН / КПП	
Банковские реквизиты	
Контактное лицо (фамилия, имя, отчество, телефон, E-mail)	

### Информация об участниках семинара:

№	ФИО	Должность	Контакты (телефон/E-mail)
1.			
2.			
3.			

### Информация для бронирования:

Название гостиницы	Удаленность от места	Стоимость руб. в сутки	Контакты
ВЕЛЕС мини-отель	15 мин. пешком	от 2000	<a href="http://www.veles-hotel.ru">www.veles-hotel.ru</a>
Мини-отель Моисеев	15 мин. пешком	от 2400	<a href="http://www.moiseevhotel.ru">www.moiseevhotel.ru</a>
Невский Отель Гранд	4 ст. метро и 20 мин пешком	от 4 650	<a href="http://www.hon.ru">www.hon.ru</a>

Руководитель предприятия \_\_\_\_\_

(подпись)

(ФИО)

Заполненные заявки просим направлять на электронную почту [ns@gociss.ru](mailto:ns@gociss.ru); [cert\\_gociss@mail.ru](mailto:cert_gociss@mail.ru)

