



**ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЦЕНТР ИСПЫТАНИЙ,
СЕРТИФИКАЦИИ И СТАНДАРТИЗАЦИИ
(ГоЦИСС)**

Россия, 196084, Санкт-Петербург, ул. Парковая, 4
ИНН 7810267492; КПП 781001001, БИК 044030704
Р/с 40702810430010000298; к/с 30101810200000000704
в Ф. ОПЕРУ Банк ВТБ (ПАО) г. Санкт-Петербурге
Тел./факс: (812) 388-34-33

Руководителю организации

исх. №1124/01 от 24.01.2018 г
на № _____ от _____ 2018 г.

Уважаемый Руководитель!

Государственный центр Санкт-Петербурга приглашает на семинар по ХАССП с 14-16 февраля 2018 года.

Семинар направлен на подготовку специалистов к разработке и внедрению системы ХАССП/ ИСО 22000/ FSSC 22000, а также на подготовку внутренних аудиторов.

Тема семинара: «Внедрение и совершенствование системы менеджмента безопасности пищевых продуктов в соответствии с ГОСТ Р 51705.1-2001/ГОСТ ИСО Р 22000-2007/схемой сертификации FSSC 22000 на предприятии цепи создания и реализации пищевой продукции. Новая версия стандарта ISO 22000:2017 и схемы сертификации FSSC 22000 (версия 4). Внутренний аудит в соответствии с ГОСТ Р ИСО 19011-2012».

- ✓ Сроки проведения семинара: 14.02.2018 – 16.02.2018 г.;
- ✓ Место проведения семинара: Санкт-Петербург, ул. Парковая, 4-Д (админ. корпус)
- ✓ Преподаватель: лектор-практик по системе ХАССП - Семенченко Татьяна Викторовна.
- ✓ Стоимость участия за:
 - одного слушателя: 18000 руб./чел.;
 - 2-х слушателей – 16000 руб./чел.;
 - 3-х и более слушателей – 14000 руб./чел.
- ✓ В стоимость включено:
 - Кофе-брейки;
 - Раздаточный материал;
 - CD.
- ✓ По итогам курса слушатели получают:
 - удостоверение о прохождении курса
 - сертификат соответствия внутреннего аудитора



Для участия в семинаре просим направить заявку или обратиться по нижеуказанным контактам.

Приложения:

1. Программа семинара
2. Заявка на семинар.

Контактное лицо:

Кулюпина Ксения Валерьевна, тел/факс: (812) 938-22-49, 388-34-33, моб.тел: 8 (911) 080-51-01
E-mail: gociss-sm@mail.ru

Зам. руководителя ОС ИСМ

Т.В. Семенченко

Программа семинара

Тема семинара: «Внедрение и совершенствование системы менеджмента безопасности пищевых продуктов в соответствии с ГОСТ Р 51705.1-2001/ГОСТ ИСО Р 22000-2007/схемой сертификации FCCS 22000 на предприятии цепи создания и реализации пищевой продукции. Новая версия стандарта ISO 22000:2017 и схемы сертификации FSSC 22000 (версия 4). Внутренний аудит в соответствии с ГОСТ Р ИСО 19011-2012»

14 февраля 2018 года	
10.00-10.15	Регистрация
10.15-11.15	Введение в системы менеджмента безопасности пищевой продукции (СМБПП) – преимущества и обоснование внедрения
	История создания концепции ХАССП
	Применение концепции ХАССП в СМБПП
	Семь принципов ХАССП
	Область распространения системы
	Ответственность и полномочия. Формирование группы разработки системы
11.15-11.30	Кофе-брейк
11.30-13.00	Краткий обзор документов, которые могут использовать предприятия пищевой промышленности, общественного питания и торговли для разработки СМБПП: <ul style="list-style-type: none"> • ГОСТ Р 51705.1-2001, • ГОСТ Р ИСО 22000-2007 (ISO 22000:2005), • ГОСТ Р 55889-2013 "Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания" • ГОСТ Р 55888-2013 "Услуги розничной торговли. Система менеджмента безопасности пищевых продуктов. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для сферы розничной торговли" • МР 5.1.0096-14 "Методические подходы к организации оценки процессов производства (изготовления) пищевой продукции на основе принципов ХАССП" • ГОСТ Р 56671-2015 "Рекомендации по разработке и внедрению процедур, основанных на принципах ХАССП" (с 01.07.2016) • ГОСТ 33182-2014 "Промышленность мясная. Порядок разработки системы ХАССП на предприятиях мясной промышленности" (с 01.07.2016) • ГОСТ Р ИСО/ТУ 22004-2008/ ISO 22004:2005 "Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов. Руководящие указания по применению ИСО 22000:2005" • ГОСТ Р ИСО 22005-2009 / ISO 22005:2007 "Прослеживаемость в цепи поставщиков пищевой промышленности. Общие принципы и основные требования к проектированию и внедрению систем" • схема сертификации FSSC 22000 (версия 4), а также GFSI (Global Food Safety Initiative), стандарты IFS, стандарты BRC, принципы GMP (Good Manufacturing Practice) и др.
	Информация о продукции, сырье и материалах
	Информация о производстве (схемы тех. процессов, территории и помещений)
	Требования к построению блок-схем
	<i>Практическое занятие: «Составление блок-схем»</i>
13.00-14.00	Обеденный перерыв
14.00-15.20	Анализ опасностей
	<i>Практическое занятие: «Оценка опасностей»</i>
	Идентификация опасностей, оценка опасностей
	PRP (предупреждающие действия)
	Выбор мероприятий по управлению: PRP, PRPo, ККТ
	<i>Практическое занятие: «Выбор мероприятий по управлению»</i>
	PRPo (производственные программы)
	<i>Практическое занятие: «Составление планов ХАССП и PRPo»</i>
	Разработка плана ХАССП: определение критических пределов для ККТ, системы мониторинга в ККТ, коррекция и корректирующие действия
15.20-15.45	Кофе-брейк

15.45-17.00	Управление документацией
	Управление записями
	Политика и Цели в области качества и безопасности продукции <i>Практическое занятие: «Анализ политики в области безопасности пищевой продукции»</i>
	Управление несоответствиями
	Корректирующие и предупреждающие действия
	Обращение с потенциально опасной продукцией Изъятие несоответствующей продукции
15 февраля 2018 года	
10.00-11.15	Управление мониторингом и измерениями
	Актуализация информации и документации
	Обмен информацией
	Чрезвычайные обстоятельства и реагирование на них
	Анализ со стороны руководства
	Система прослеживаемости, идентификация <i>Практическое занятие (индивидуальное): «Система прослеживаемости»</i>
11.15-11.30	Кофе-брейк
11.30-13.00	Валидация, верификация
	Анализ результатов верификационной деятельности
	Постоянное улучшение, актуализация системы менеджмента безопасности пищевых продуктов
	Изучение требований документов: <ul style="list-style-type: none"> • Новая версия ГОСТ Р ИСО 22000-2007 (ISO 22000:2005) "Системы менеджмента безопасности пищевой продукции Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции" • Комиссии Кодекс Алиментариус • ГОСТ Р 54762-2011/ISO/TS 22002-1:2009 "Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 1. Производство пищевой продукции" • ГОСТ Р 56746-2015 /ISO/TS 22002-2:2013 "Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 2. Общественное питание" • ГОСТ Р 56669-2015/ISO/TS 22002-3:2011 "Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 3. Сельскохозяйственное производство" ГОСТ Р 56398-2015/ISO/TS 22002-4:2013 "Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 4. Производство упаковки для пищевой продукции"
13.00-14.00	Обеденный перерыв
14.00-15.20	Внутренний аудит систем менеджмента пищевой безопасности
	Основные понятия внутреннего аудита
	Требования к проведению внутреннего аудита
	Планирование аудитов <i>Практическое занятие: «Составление программы внутреннего аудита»</i>
15.20-15.45	Кофе-брейк
15.45-17.00	Требования к аудиторам и формированию группы аудита
	Классификация несоответствий
	Оформление результатов и последующие действия <i>Практическое занятие: «Оформление результатов аудитов»</i>
16 февраля 2018 года	
10.00-11.15	FSSC 22000 версия 4
	Изменение структуры документов
	FSSC 22000-Q, Интегрированная проверка
	FSSC 22000 версия 4. Дополнительные требования
11.15-11.30	Кофе-брейк
11.30-13.00	Незапланированные аудиты
	Новая градация несоответствий в FSSC 22000
	Руководство по определению категория несоответствия
13.00-14.00	Обеденный перерыв

14.00-15.00	Новая версия стандарта ISO 22000
	Цели пересмотра стандарта
	Сравнение новой структуры стандарта ISO 22000 и структуры ISO 22000:2005
15.00-15.15	Кофе-брейк
15.15-15.45	Изучение требований измененных пунктов: <ul style="list-style-type: none"> • Заинтересованные стороны • Лидерство • Представитель по СМБПП • Цели СМБПП • Документированная информация • Готовность к ЧС и АС • Прослеживание
15.45-17.00	Тестирование с целью оценки уровня освоения материала
	Вручение документов о прохождении семинара

Заявка на участие в курсе повышения квалификации

ТЕМА СЕМИНАРА:	Внедрение и совершенствование системы менеджмента безопасности пищевых продуктов в соответствии с ГОСТ Р 51705.1-2001/ГОСТ ИСО Р 22000-2007/схемой сертификации FSSC 22000 на предприятии цепи создания и реализации пищевой продукции. Новая версия стандарта ISO 22000:2017 и схемы сертификации FSSC 22000 (версия 4). Внутренний аудит в соответствии с ГОСТ Р ИСО 19011-2012
	<small>указать тему семинара</small>
ДАТА ПРОВЕДЕНИЯ:	<i>14-16.02.18</i>
	<small>указать дату семинара</small>

Данные заказчика

Организация (полное и краткое юридическое наименование)	
ФИО и должность руководителя, на основании чего действует	
Юридический адрес	
Почтовый адрес	
ИНН / КПП	
Банковские реквизиты	
Сфера деятельности предприятия	
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 отель	15 мин. пешком	от 3100 + 130 р. завтрак	www.veles-hotel.ru
Невский Отель Гранд	4 ст. метро и 20 мин пешком	от 4 650	www.hon.ru

Руководитель предприятия

_____ (подпись)

_____ (ФИО)

Заполненные заявки просим направлять на электронную почту gociss-sm@mail.ru
или по факсу: (812) 387-03-62, (812) 388-34-33