



приглашает Вас принять участие в семинаре:

## «Разработка и внедрение системы менеджмента безопасности пищевых продуктов на основе требований ISO 22000:2018 и схемы сертификации FSSC 22000 (версия 4.1). Внутренний аудит системы менеджмента»

Тема семинара и даты проведения «Разработка и внедрение системы менеджмента безопасности пищевых продуктов на основе требований ISO 22000:2018 и схемы сертификации FSSC 22000 (версия 4.1). Внутренний аудит системы менеджмента»

- 25-27 февраля 2019 года

Цель семинара Приобретение знаний и навыков, необходимых для разработки, внедрения и постоянного совершенствования систем менеджмента безопасности пищевой продукции, а также для проведения внутренних аудитов. Ознакомление с изменениями в стандартах ISO 22000:2018 и схемы сертификации FSSC 22000 (версия 4.1).

Целевая аудитория Специалисты предприятий пищевой промышленности, общественного питания, торговли: руководители, зам. руководителей, технологи, сотрудники служб качества, производственных лабораторий и др.

Формат курса Лекции, практические занятия, тесты, индивидуальные учебные материалы

- Выдаваемые документы
- удостоверение о повышении квалификации;
  - сертификат соответствия внутреннего аудитора СМБПП



- Стоимость семинара
- 18000 руб.
  - При участии 2-х слушателей 16000 руб./чел.
  - При участии 3-х участников и более стоимость - 14 000 руб./чел.

- В стоимость включено
- Кофе-брейки
  - Раздаточный материал

Место проведения Санкт-Петербург, ул. Парковая, д. 4, литерД

Об организаторе Учреждение «Государственный центр испытаний, сертификации и стандартизации» (ГоЦИСС) основано в 1997 году и сегодня занимает лидирующие позиции в области сертификации и стандартизации. ГоЦИСС является головным центром сертификации в Северо-Западном регионе. Для осуществления уставной деятельности в области экспертизы промышленной безопасности в регионах России - ГоЦИСС имеет сеть филиалов. ГоЦИСС оказывает услуги по сертификации систем менеджмента организаций по ISO 9001, ISO 22000, HACCP (ХАССП), ISO 27001, ISO 14001, OHSAS и другим. Компания также оказывает услуги по обучению и сертификации персонала, сертификации услуг.

Контактная информация  
Тел/факс: (812) 388-34-33  
Семенченко Татьяна Викторовна, тел.: +7 (981) 109-35-85  
E-mail: [gociss-sm@mail.ru](mailto:gociss-sm@mail.ru)  
ВКонтакте: <https://vk.com/haccpkachestvo>, <https://vk.com/gociss>  
[www.gociss.ru](http://www.gociss.ru)



Будем рады видеть Вас на семинаре!

(Для участия в семинаре необходимо заполнить заявку на семинар, прилагаемую к письму, и направить ее на электронную почту [gociss-sm@mail.ru](mailto:gociss-sm@mail.ru))



## Программа семинара

Тема семинара: «Разработка и внедрение системы менеджмента безопасности пищевых продуктов на основе требований ISO 22000:2018 и схемы сертификации FSSC 22000 (версия 4.1). Внутренний аудит системы менеджмента»

<b>25 февраля 2019 года</b>	
10.00-10.15	Регистрация
10.15-11.15	Введение в системы менеджмента безопасности пищевой продукции (СМБПП) – преимущества и обоснование внедрения <b>Основные изменения между версиями стандарта ISO 22000:2005 и ISO 22000:2018</b>
11.15-11.30	Кофе-брейк
11.30-13.00	<b>Требования ISO 22000:2018:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Контекст организации - методы определения контекста организации, определение внутренних и внешних факторов, понимания потребностей и ожиданий заинтересованных сторон, анализ контекста организации (SWOT);</li> <li>• Лидерство - демонстрация лидерства и приверженности руководства;</li> <li>• Риск-ориентированное мышление. Анализ и управление рисками организации - оценка возможных рисков, выявление приоритетных, выбор методов обращения с рисками;</li> <li>• Планирование системы менеджмента - цели и планирование их достижения, определение целей по SMART;</li> <li>• Ресурсы – человеческие ресурсы, инфраструктура, производственная среда;</li> </ul>
13.00-14.00	Обеденный перерыв
14.00-15.20	<b>Требования ISO 22000:2018 (продолжение):</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Обмен информацией - алгоритм коммуникации (что, когда, как и кого информировать);</li> <li>• Системы прослеживаемости - верификации и испытание эффективности системы прослеживаемости;</li> <li>• Происшествия и реагирования на них - идентификация происшествий;</li> <li>• Управление поставляемыми извне процессами, продуктами или услугами – спецификации на услуги;</li> </ul>
15.20-15.45	Кофе-брейк
15.45-17.00	<b>Требования ISO 22000:2018 (продолжение):</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Документированная информация;</li> <li>• Операционная деятельность - технологические схемы, опасности, «План контроля опасности» (исходные данные, рассмотрение опасностей);</li> <li>• Потенциально небезопасный продукт – оценка небезопасного продукта, вторичная переработка;</li> <li>• Оценка функционирования и улучшение – измерение и мониторинг, валидации программного обеспечения, внутренние аудиты, анализ системы со стороны руководства.</li> </ul>
<b>26 февраля 2019 года</b>	
10.00-11.15	<b>Программа создания предварительных условий</b> – рекомендации по применению технической спецификации ISO/TS 22002-1. Программы предварительных условий для обеспечения безопасности продуктов питания: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Здания и схемы расположения зданий;</li> <li>• Планировка служебных помещений и рабочих мест;</li> <li>• Коммуникации – воздух, вода, электроэнергия;</li> <li>• Утилизация отходов;</li> <li>• Пригодность оборудования, чистка и обслуживание;</li> </ul>
11.15-11.30	Кофе-брейк
11.30-13.00	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Управление закупленными материалами</li> <li>• Меры по предотвращению кросс-контаминации</li> <li>• Уборка и дезинфекция</li> <li>• Борьба с вредителями</li> <li>• Гигиена персонала и бытовые помещения</li> </ul>
13.00-14.00	Обеденный перерыв
14.00-15.20	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Продукты вторичной переработки;</li> <li>• Процедуры возврата продукции;</li> <li>• Складирование;</li> <li>• Информация о продукции;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Защита, биобдительность и биотерроризм пищевых продуктов.</li> </ul>
15.20-15.45	Кофе-брейк
15.45-17.00	<b>Схема сертификации FSSC 22000, версия 4.1</b> – требования к сертифицируемым предприятиям.
<b>27 февраля 2019 года</b>	
10.00-11.15	<b>Дополнительные требования FSSC 22000, версия 4.1</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Управление услугами сторонних организаций (процессы и функции, отданные на аутсорсинг).</li> <li>• Маркировка продукции.</li> <li>• Защита продукта. (Биобдительность): Оценка угроз. Предупреждающие мероприятия. Ежегодный анализ.</li> <li>• Предупреждение фальсификации пищевой продукции: Оценка уязвимости продукции. Предупреждающие мероприятия. Ежегодный анализ.</li> <li>• Использование логотипа FSSC</li> </ul>
11.15-11.30	Кофе-брейк
11.30-13.00	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Управление аллергенами.</li> <li>• Мониторинг окружающей среды.</li> <li>• Управление природными ресурсами (только для сельхозпроизводителей).</li> <li>• Разработка состава продукта (только для производителей кормов для кошек и собак).</li> </ul>
13.00-14.00	Обеденный перерыв
14.00-15.00	<b>Внутренний аудит систем менеджмента безопасности пищевых продуктов / поддержка СМБП:</b> принципы аудита, управление программой проведение аудитов, требования к аудиторам, оформление результатов и последующие действия
15.00-15.15	Кофе-брейк
15.15-15.45	<b>Вопросы к преподавателю для разьяснения материала</b>
15.45-17.00	Вручение документов о прохождении семинара

Контактная информация:

Тел/факс: (812) 388-34-33

Семенченко Татьяна Викторовна, тел.: +7 (981) 109-35-85

E-mail: [gociss-sm@mail.ru](mailto:gociss-sm@mail.ru)

Группа ХАССП Вконтакте: <https://vk.com/haccpkachestvo>