



ПРИГЛАШЕНИЕ  
на учебно-практический семинар

**«Разработка системы менеджмента безопасности пищевой продукции,  
основанной на принципах ХАССП на рыбоперерабатывающих предприятиях.  
Адаптация и внедрение в производство. Инновационные методы в технологии  
производства рыбной продукции».**

**Дата и место проведения:**

- ✓ 24-26 января 2017г.
- ✓ РФ, г. Санкт-Петербург, ул. Парковая, д. 4-Д.

**Цели проведения:**

Практические рекомендации по внедрению ГОСТов на основе принципов ХАССП (*ГОСТ Р 51705.1-2005, ГОСТ ИСО 22000-2007, ГОСТ Р 54762-2011, ГОСТ Р 55889-2013, ГОСТ Р 56671-2015*). 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), проведения внутреннего аудита.

Пути совершенствования технологии переработки рыбных продуктов на современном этапе.

**Целевая аудитория:**

- Руководители предприятий;
- Главные специалисты, технологи;
- Заведующие и сотрудники лаборатории;
- Специалисты отделов стандартизации и качества;
- Члены группы и внутренние аудиторы СМБПП;
- Менеджеры по закупкам, начальники и сотрудники складов.

**Документы по окончании:**



- Удостоверение о повышении квалификации
- Сертификат соответствия внутреннего аудитора СМБПП



**Стоимость участия:**

- Стоимость участия 1 человека – 18 000 рублей;
- 2-х человек – 17 500 рублей (с человека);
- От 3-х и больше – 16 500 рублей (с человека).
- Стоимость указана без НДС (УСН), оформление по договору.

**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). Производственный стаж на пищевом предприятии более 20 лет. Ведущий эксперт/преподаватель курсов по системам менеджмента качества, безопасности пищевой продукции, кормов, упаковки и упаковочных материалов, интегрированных систем менеджмента. Тренинги по НАССР, ISO 22000, FSSC, GMP+.

Опыт работы с ОАО «РОК-1», ОАО «ФишФабрик», ООО «Асто», АО «Рыбокомбинат», ООО «Логистика Сервис». Опыт проведения аудитов второй стороны (на соответствие корпоративным стандартам) для ООО «Пивоваренная компания «Балтика».



Лукина Елена Викторовна, главный технолог ООО «ВАШ ТЕХНОЛОГ» (консалтинг по организации и технологии производства продуктов из рыбы и морепродуктов; пищевые ингредиенты для переработки рыбы).

Опыт работы:

1. Преподавателя университета по «Переработке сырья водного происхождения»;
2. Производственного технолога, начальника цеха копчения и руководителя отдела инноваций на крупном предприятии по переработке рыбы и морепродуктов;
3. Консалтинга по технологии и пищевым ингредиентам в области переработки рыбы и морепродуктов;
4. Внутренний аудит и внедрение системы менеджмента безопасности рыбной продукции в соответствие с требованиями ГОСТ Р ИСО 2200-2007 и ГОСТ Р ИСО 19011-2012.

### Приложения:

Программа семинара на 2-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)

Погорелец Татьяна Петровна – специалист по сертификации СМ

Тел.: (812)388-79-31

Моб.тел.: 8 (952) 220-39-70

**Программа семинара по теме:**

**«Разработка системы менеджмента безопасности пищевой продукции, основанной на принципах ХАССП на рыбоперерабатывающих предприятиях. Адаптация и внедрение в производство. Инновационные методы в технологии производства рыбной продукции».**

<b>1 день</b>	
<b>09.45-10.00</b>	<b>Регистрация</b>
<b>10.00-10.20</b>	<b>Актуальность системы ХАССП, перспективы ее применения в пищевой промышленности и общественном питании</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <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>
<b>10.20-11.20</b>	<b>Категории пищевых продуктов по степени загрязнения микроорганизмами</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Микробиологические опасные факторы. Норовирусная инфекция.</li> <li>• Химические опасные факторы.</li> <li>• Физические опасные факторы</li> </ul>
<b>11.20-12.20</b>	<b>Методика разработки плана ХАССП. Основные виды документированных процедур.</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Идентификация критических контрольных точек (ККТ).</li> <li>•Определение критических пределов для ККТ.</li> <li>•Система мониторинга в критических контрольных точках</li> <li>•Действия в случае превышения критических пределов.</li> <li>•Актуализация информации.</li> <li>•Планирование верификации.</li> <li>•Система прослеживания.</li> <li>•Управления несоответствиями</li> <li>• Управление мониторингом и измерениями</li> <li>•Анализ руководства</li> </ul>
<b>12.30-13.30</b>	<b>Перерыв на обед</b>
<b>13.30-15.30</b>	<b>Методика разработки плана ХАССП. Основные виды документированных процедур.</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Идентификация критических контрольных точек (ККТ).</li> <li>•Определение критических пределов для ККТ.</li> <li>•Система мониторинга в критических контрольных точках</li> <li>•Действия в случае превышения критических пределов.</li> <li>•Актуализация информации.</li> <li>•Планирование верификации.</li> <li>•Система прослеживания.</li> <li>•Управления несоответствиями</li> <li>• Управление мониторингом и измерениями</li> <li>•Анализ руководства</li> </ul>
<b>15.30-15.45</b>	<b>Кофе-брейк</b>
<b>15.45-16.15</b>	<b>Применение инъектирования в рыбоперерабатывающем производстве (скумбрия х/к, дальневосточные лососи) (лектор Лукина Е.В.)</b>
<b>16.15-17.00</b>	<b>О применении трансглутаминазы в производстве рыбной продукции.</b>

	(лектор Лукина Е.В.) <b>Ответы на вопросы.</b>
<b>2 день</b>	
<b>10.00 - 10.45</b>	<b>Деловая игра №1</b> <i>Практическое занятие:</i> Выявление потенциально опасных факторов, выбор учитываемых факторов, составление пооперационного анализа учитываемых опасных факторов
<b>10.45-12.20</b>	<b>Деловая игра №2</b> <i>Практическое занятие:</i> разработка плана ХАССП, составление плана ХАССП, оформление листов ККТ, PRP <sub>0</sub> .
<b>12.30-13.30</b>	<b>Перерыв на обед</b>
<b>13.30-15.00</b>	<b>Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции (ГОСТ Р 54762-2011/(ISO/TS 22002-1:2009). Санитарно-гигиенические программы.</b> <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>• Техническое обслуживание</li> <li>• Управление закупками</li> </ul>
<b>15.00-15.15</b>	<b>Кофе-брейк</b>
<b>15.15-17.00</b>	<b>Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции (ГОСТ Р 54762-2011/(ISO/TS 22002-1:2009). Перекрестное загрязнение. Программа управления аллергенами.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Перекрестное загрязнение. Программа управления аллергенами.</li> <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>
<b>3 День</b>	
<b>10.00-11.00</b>	<b>Внутренний аудит. ГОСТ Р ИСО 19011-2012</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Управление программой аудита</li> <li>• Проведение аудита</li> <li>• Компетентность и оценка аудиторов</li> <li>• Отчет ВА</li> </ul>
<b>11.00-12.00</b>	<i>Практическое занятие в группах:</i> проведение внутреннего аудита
<b>12.00-13.30</b>	<b>Программа проверки контрольно-надзорных органов.</b>
<b>13.30-14.00</b>	<b>Перерыв на обед</b>
<b>14.00-15.00</b>	<b>Экзаменационный тест</b>
<b>15.00-16.00</b>	<b>Круглый стол: подведение итогов, обмен контактами</b>
<b>с 16.00</b>	<b>Вручение сертификатов и удостоверений</b>

По всем вопросам обращаться Науман Светлана Сергеевна

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

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



## Заявка на участие в семинаре (курсе повышения квалификации)

<b>ТЕМА СЕМИНАРА:</b>	<p style="text-align: center;"><b>«Разработка системы менеджмента безопасности пищевой продукции, основанной на принципах ХАССП на рыбоперерабатывающих предприятиях. Адаптация и внедрение в производство. Инновационные методы в технологии производства рыбной продукции».</b></p> <p style="text-align: center; font-size: small;">указать тему семинара</p>
-----------------------	--

<b>ДАТА ПРОВЕДЕНИЯ:</b>	<p style="text-align: center;"><b>22-24 ноября 2016г.</b></p> <p style="text-align: center; font-size: small;">указать дату семинара</p>
-------------------------	--

### 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)