



## **ПРИГЛАШЕНИЕ** на учебно-практический семинар

**«Построение успешной системы ХАССП на предприятиях рыбоперерабатывающей промышленности. Разработка системы менеджмента безопасности пищевой продукции, основанной на принципах ХАССП, в соответствии с ТР ЕАЭС 040/2016 и новой версией ИСО 22000-2018. Внутренний аудит по новой версии ИСО 19011-2018. Проверки Роспотребнадзора и Россельхознадзора. Мастер-класс от технолога Лукиной Е.В. «Технологические аспекты технологии переработки рыбы».**

### **Дата и место проведения:**

- ✓ 23-25 июля 2019г.
- ✓ РФ, г. Санкт-Петербург, ул. Парковая, д. 4-Д.

### **Цели проведения:**

Изучение необходимых навыков и знаний для успешной разработки/доработки, внедрения системы менеджмента, основанной на принципах ХАССП, в соответствии с ISO 22000: 2018 и ТР ТС 021/2011 и других регламентов по безопасности пищевой промышленности проведения внутренних аудитов системы менеджмента в соответствии с новыми требованиями стандарта ISO 22000:2018

### **Что получают участники от курса:**

- ✓ Ознакомятся с основами и изменениями новой версии ISO22000:2018;
- ✓ Научатся разработке, внедрению и мониторингу системы менеджмента ХАССП на своем предприятии;
- ✓ Научится проводить анализ опасностей, составлять План ХАССП, План ОППу;
- ✓ Ознакомятся с основами проведения внутренних аудитов по новой версии ISO 19011:2018;
- ✓ Получат шаблоны основных документированных процедур:
  - Удаление отходов.
  - Очистка и санитарная обработка.
  - Техническое обслуживание оборудования.
  - Проведение инструктажей.

- Выбор поставщиков и материалов.
- Входной контроль.
- Управление несоответствующей продукцией.
- Предотвращение попадания посторонних предметов в продукцию.
- Контроль функционирования критического оборудования.
- Уборка помещений.
- Борьба с вредителями.
- Личная гигиена и поведения персонала.
- Отзыв продукции.
- Хранение.
- Прием посетителей.

#### Документы по окончании:



- Удостоверение о повышении квалификации
- Сертификат соответствия ведущего аудитора СМБПП



#### Стоимость участия:

- Стоимость участия 1 человека – 18 000 рублей.

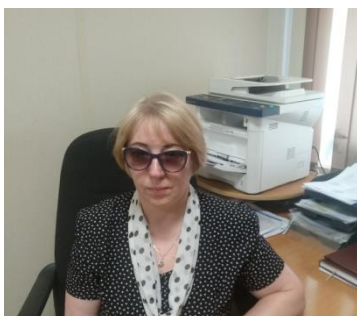
\* Скидки при участии от 2-х человек (500руб/с чел.), от 3-х человек (1000руб/с чел)

#### В стоимость включено:

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

#### Об организаторе:

Учреждение «Государственный центр испытаний, сертификации и стандартизации» (ГоЦИСС)- одна из ведущих сертификационных компаний России. Образованный в 1997 году орган по сертификации систем менеджмента проводил первые работы по оценке систем качества. В 2013 году ОС СМ ГоЦИСС аккредитован Федеральной службой по аккредитации «Росаккредитация». Профессионализм сотрудников ГоЦИСС основан на действующей в компании системе повышения квалификации и подтверждается оценкой в национальной системе сертификации персонала.



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. Стаж в системах менеджмента безопасности пищевой продукции более 13 лет.

Ведущий эксперт/преподаватель курсов по системам менеджмента качества, безопасности пищевой

продукции, кормов, упаковки и упаковочных материалов, интегрированных систем менеджмента. Тренинги по HACCP, ISO 22000, FSSC, GMP+.

Опыт работы с ООО «КИРИШИАВТОСЕРВИС», ОАО «Гатчинский хлебокомбинат», ООО «Зеленая горка», Племсовхоз «Ручьи», Психоневрологический комбинат №10, Музыкальная школа №8, ОАО «РОК-1», ОАО «Фиш Фабрик», ресторанный комплекс «Буль-Вар», КФ «Нева», ЗАО «Вилаш», ОАО «КШВ», ПФ «Приморская», ОАО ООО «Асто», АО «Рыбокомбинат», ООО «Феникс Сервис», ООО «Рыбстандарт» и др. 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 соответствии с требованиями ISO 22000:2018 и ISO 19011:2018.

#### 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; n\_lanali3103@mail.ru

### Программа семинара по теме:

**«Построение успешной системы ХАССП на предприятиях рыбоперерабатывающей промышленности. Разработка системы менеджмента безопасности пищевой продукции, основанной на принципах ХАССП, в соответствии с ТР ТС 021/2011 и новой версией ИСО 22000-2018. Внутренний аудит по новой версии ИСО 19011-2018. Проверки Роспотребнадзора и Россельхознадзора. Мастер-класс от технолога Лукиной Е.В. «Технологические аспекты технологии переработки рыбы».**

<b>1 день</b>	
<b>09.45-10.00</b>	<b>Регистрация</b>
<b>10.00-10.30</b>	Актуальность системы ХАССП, перспективы ее применения в пищевой промышленности. Характеристика стандарта. Комментарии к терминам. Структура практического руководства
<b>10.30-12.30</b>	<b>Процессы планирования. Процессный подход:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ Политика и цели</li><li>➤ Управление документацией</li><li>➤ Управление записями</li><li>➤ Управление персоналом</li><li>➤ Управление инфраструктурой и средой</li><li>➤ Управление закупками</li></ul>
<b>12.30-13.30</b>	<b>Перерыв на обед</b>
<b>13.30-16.00</b>	<b>Система ХАССП:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ Планирование и управление</li><li>➤ Программа обязательных предварительных мероприятий:<ul style="list-style-type: none"><li>• Конструкция и планировка зданий</li><li>• Планировка помещений и рабочих мест</li><li>• Системы обеспечения- снабжение воздухом, водой, электроэнергией</li><li>• Удаление отходов</li><li>• Пригодность, очистка, и техническое обслуживание оборудования</li><li>• Управлениекупаемыми материалами</li><li>• Меры по предотвращению перекрестного загрязнения</li><li>• Очистка и санитарная обработка</li><li>• Борьба с вредителями</li><li>• Личная гигиена и средства санитарно-технического обеспечения работников предприятия</li><li>• Переделанная продукция</li><li>• Процедуры отзыва продукции</li><li>• Складирование</li><li>• Информация о продукции и информированность потребителя</li></ul></li></ul>

	Защита продукции, биобдительность и биотерроризм
<b>2 день</b>	
<b>10.00-12.30</b>	<b>Система ХАССП:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Система прослеживаемости</li> <li>➤ Обеспечение к чрезвычайным ситуациям</li> <li>➤ Информация о продукции</li> <li>➤ Информация о производстве</li> <li>➤ Анализ опасностей</li> <li>➤ Выбор мероприятий по управлению</li> <li>➤ План ХАССП/ППОМ</li> <li>➤ Управление средствами мониторинга и измерений</li> <li>➤ Верификация программы обязательных предварительных мероприятий (ПОПМ и плана ХАССП) <ul style="list-style-type: none"> <li>• Управление несоответствиями</li> </ul> </li> </ul>
<b>12.30-13.30</b>	<b>Перерыв на обед</b>
<b>13.30-15.00</b>	<b>Деловая игра</b> <b>Практическое занятие:</b> разработка планов ХАССП/ PRP <sub>0</sub>
<b>15.00-16.00</b>	<b>Мастер –класс «Технологические аспекты технологии переработки рыбы»</b> <b>Лектор : Главный технолог ООО «Ваш технолог» Лукина Е.В.</b>
<b>3 День</b>	
<b>10.00-11.00</b>	<b>Проверка и оценка результативности СМБПП:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Мониторинг</li> <li>➤ Анализ и оценка</li> <li>➤ Внутренний аудит: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Управление программой аудита. Определение и оценка рисков и возможностей, связанных с программой аудита</li> <li>• Проведение аудита. Риск- ориентированный подход</li> <li>• Компетентность и оценка аудиторов</li> </ul> </li> <li>• Анализ со стороны руководства</li> </ul>
<b>11.00-12.00</b>	<b>Улучшение</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Несоответствие и корректирующие действия</li> <li>➤ Постоянное улучшение</li> <li>➤ Актуализация СМБПП</li> </ul>
<b>12.00-12.30</b>	<b>Разбор примеров несоответствий</b>
<b>12.30-13.30</b>	<b>Перерыв на обед</b>
<b>13.30-14.00</b>	<b>Программа проверки контрольно-надзорных органов.</b> <b>Требования технических регламентов.</b>
<b>14.00-14.30</b>	<b>Тестирование полученных знаний</b>
<b>14.30-</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: [n\\_lanali3103@mail.ru](mailto:n_lanali3103@mail.ru); cert\_gociss@mail

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

<b>ТЕМА СЕМИНАРА:</b>	«Построение успешной системы ХАССП на предприятиях рыбоперерабатывающей промышленности. Разработка системы менеджмента безопасности пищевой продукции, основанной на принципах ХАССП, в соответствии с ТР ТС 021/2011 и новой версией ИСО 22000-2018. Внутренний аудит по новой версии ИСО 19011-2018. Проверки Роспотребнадзора и Россельхознадзора. Мастер-класс от технолога Лукиной Е.В. «Технологические аспекты технологии переработки рыбы».
-----------------------	---

указать тему семинара

<b>ДАТА ПРОВЕДЕНИЯ:</b>	17-19 июля 2019г.
-------------------------	-------------------

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:**

<b>Название гостиницы</b>	<b>Удаленность от места</b>	<b>Стоимость руб. в сутки</b>	<b>Контакты</b>
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)  
Телефон для справок 8 (812)388-79-31