



**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. №1037/08 от 23.08.2016 г  
на № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ 2016 г.

**Уважаемый Руководитель!**

Государственный центр Санкт-Петербурга приглашает на семинар по ХАССП с 14 по 16 сентября 2016 года.

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

✓ Тема семинара: «Разработка и внедрение системы ХАССП/ ИСО 22000 / FSSC 22000. Внутренний аудитор. Новое в ХАССП!!! Актуализация знаний».

✓ Сроки проведения семинара: 14.09.2016 – 16.09.2016 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:**

Кузнецова Ксения Валерьевна, тел/факс: (812) 938-22-49, 388-34-33, моб.тел: 8 (911) 080-51-01

E-mail: [gociss-sm@mail.ru](mailto: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 Р ИСО 22000-2007 на предприятиях цепи создания и реализации пищевой продукции. Внутренний аудит в соответствии с ГОСТ Р ИСО 19011-2012»

<b>14 сентября 2016 года</b>	
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"> <li>• ГОСТ Р 51705.1-2001,</li> <li>• ГОСТ Р ИСО 22000-2007 (ISO 22000:2005),</li> <li>• ГОСТ Р 55889-2013 "Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания"</li> <li>• ГОСТ Р 55888-2013 "Услуги розничной торговли. Система менеджмента безопасности пищевых продуктов. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для сферы розничной торговли"</li> <li>• МР 5.1.0096-14 "Методические подходы к организации оценки процессов производства (изготовления) пищевой продукции на основе принципов ХАССП"</li> <li>• ГОСТ Р 56671-2015 "Рекомендации по разработке и внедрению процедур, основанных на принципах ХАССП" (с 01.07.2016)</li> <li>• ГОСТ 33182-2014 "Промышленность мясная. Порядок разработки системы ХАССП на предприятиях мясной промышленности" (с 01.07.2016)</li> <li>• ГОСТ Р ИСО/ТУ 22004-2008/ ISO 22004:2005 "Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов. Руководящие указания по применению ИСО 22000:2005"</li> <li>• ГОСТ Р ИСО 22005-2009 / ISO 22005:2007 "Прослеживаемость в цепи поставщиков пищевой промышленности. Общие принципы и основные требования к проектированию и внедрению систем"</li> <li>• схема сертификации FSSC 22000,</li> </ul> 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
<b>15 сентября 2016 года</b>	
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
	Дополнительные требования FSSC 22000
	Изучение требований документов: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Комиссии Кодекс Алиментариус</li> <li>• ГОСТ Р 54762-2011/ISO/TS 22002-1:2009 "Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 1. Производство пищевой продукции"</li> <li>• ГОСТ Р 56746-2015 /ISO/TS 22002-2:2013 "Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 2. Общественное питание"</li> <li>• ГОСТ Р 56669-2015/ISO/TS 22002-3:2011 "Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 3. Сельскохозяйственное производство"</li> <li>ГОСТ Р 56398-2015/ISO/TS 22002-4:2013 "Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 4. Производство упаковки для пищевой продукции"</li> </ul>
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
15.45-16.30	Требования к аудиторам и формированию группы аудита
	Классификация несоответствий
	Оформление результатов и последующие действия <i>Практическое занятие: «Оформление результатов аудитов»</i>
16.30-17.00	Вручение сертификатов и удостоверений
<b>16 сентября 2016 года</b>	
10.00-17.00	<i>Индивидуальное занятие по тематике система ХАССП, ИСО 22000, FSSC 22000</i>
	<i>Круглый стол</i>
	Тестирование с целью оценки уровня освоения материала
	Вручение документов о прохождении семинара

## Заявка на участие в курсе повышения квалификации

**ТЕМА СЕМИНАРА:** «Разработка и внедрение системы ХАССП/ ИСО 22000 / FSSC 22000. Внутренний аудитор. Новое в ХАССП!!! Актуализация знаний»

указать тему семинара

**ДАТА ПРОВЕДЕНИЯ:** 14-16.09.16

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	
Сфера деятельности предприятия	
Контактное лицо (фамилия, имя, отчество, телефон, E-mail)	

### Информация об участниках семинара:

№	ФИО	Должность	Контакты (телефон/Е-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	<a href="http://www.veles-hotel.ru">www.veles-hotel.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 [gociss-sm@mail.ru](mailto:gociss-sm@mail.ru)  
или по факсу: (812) 387-03-62, (812) 388-34-33