



Государственный центр испытаний, сертификации и стандартизации

196006, РФ, Санкт-Петербург  
ул. Парковая д.4, литера Д  
<http://gociss.ru>

приглашает Вас принять участие в семинаре:

## «Требования новой версии стандарта ISO 22000:2018 «Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции»

Тема вебинара и даты проведения «Требования новой версии стандарта ISO 22000:2018 «Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции»

- 29 июля 2019 года

Цель вебинара Приобретение знаний по изменениям стандарта ISO 22000:2018

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

Выдаваемые документы

- удостоверение о повышении квалификации



Стоимость семинара > 9000 руб.

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 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: «Требования новой версии стандарта ISO 22000:2018 «Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции»

29 июля 2019 года	
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	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
15.45-16.50	<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>
16.50-17.00	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 HACCP Вконтакте: <https://vk.com/haccpkachestvo>

## Заявка на участие в семинаре

**ТЕМА  
СЕМИНАРА:**

«Требования новой версии стандарта ISO 22000:2018 «Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции»

указать тему семинара

**ДАТА  
ПРОВЕДЕНИЯ**

29.07.2019

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/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	<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

Исп. Семенченко Т.В.  
8 (981) 109-35-85