



ПРИГЛАШЕНИЕ  
на учебно-практический семинар

**«Разработка систем менеджмента безопасности пищевой продукции,  
основанных на принципах ХАССП. Требования проекта новой версии ISO  
22000 и FSSC 22000. Внутренний и внешний аудит. Аудит поставщиков».**

**Дата и место проведения:**

- ✓ 27ноября-01 декабря 2017г.
- ✓ РФ, г. Санкт-Петербург, ул. Парковая, д. 4-Д.

**Цели проведения:**

Практические рекомендации по внедрению ГОСТов на основе принципов ХАССП (*ГОСТ ИСО 22000-2007, ГОСТ Р 54762-2011*). 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), проекты новых версий стандартов *ISO 22000* и *FSSC22000*, основы проведения внутреннего аудита, аудитов 3-й стороны.

**Целевая аудитория:**

- Руководители и сотрудники предприятий, входящих в пищевую цепочку;
- Руководители и сотрудники общепита (рестораны, кафе, столовые общеобразовательных и высших учреждений, и т.п.);
- Руководители и сотрудники логистических продовольственных складов;
- Руководители и сотрудники предприятий выпускающих упаковку для пищевых продуктов;
- Члены группы и внутренние аудиторы СМБПП.

**Документы по окончании:**



- Удостоверение о прохождении курса
- Сертификат соответствия внутреннего аудитора СМБПП (выдается при прохождении 3-х дневного курса)
- Сертификат ведущего аудитора СМБПП (выдается при прохождении полного курса обучения (5 дней) и сдачи экзамена)



**Стоимость участия:**

- Стоимость участия 1 человека – 31 000 рублей; (5- дневный курс)
- Стоимость участия 1 человека – 19 000 рублей; (3- дневный курс)
- 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).

Ведущий эксперт/преподаватель курсов по системам менеджмента качества, безопасности пищевой продукции, кормов, упаковки и упаковочных материалов, интегрированных систем менеджмента. Внештатный преподаватель курса систем менеджмента безопасности пищевой продукции ФГБОУ ДПО СПИУПТ. Тренинги по НАССР,

ISO 22000, FSSC, GMP+.

Опыт работы с АО «Рыбокомбинат», ООО «Феникс-Сервис», ООО «Рыбстандарт», ресторанный комплекс «Буль-Вар», ГБОУ Школа «Музыка», ОАО «Вышневолоцкий хлебокомбинат», ООО «Асто», Психоневрологический комбинат №10, ООО «КИРИШИАВТОСЕРВИС», ГБДОУ №54, ГБДОУ № 83, и др. Опыт проведения аудитов второй стороны (на соответствие корпоративным стандартам) для ООО «Пивоваренная компания «Балтика».

## 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](mailto:cert_gociss@mail.ru); [n\\_lanali3103@mail.ru](mailto:n_lanali3103@mail.ru)

## Программа семинара по теме:

**«Разработка системы менеджмента безопасности пищевой продукции, основанной на принципах ХАССП. Требования проекта новой версии ISO 22000 и FSSC 22000. Внутренний и внешний аудит. Аудит поставщиков».**

1 день	
09.45-10.00	Регистрация
10.00-11.15	<p><b>Системы менеджмента безопасности пищевой продукции</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Важные вехи в истории развития системы ХАССП.</li> <li>• Оценка риска-основа обеспечения безопасности товаров.</li> <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>
11.15-11.30	Кофе-брейк
11.30-12.30	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Требования к документации. Управление документацией. Управление записями</li> <li>• Обязательства руководства</li> <li>• Политика в области обеспечения безопасности пищевой продукции</li> <li>• Планирование СМБПП</li> <li>• Ответственность и полномочия</li> <li>• Руководитель группы безопасности пищевой продукции</li> <li>• Обмен информацией</li> <li>• Готовность к чрезвычайным обстоятельствам и реагирование на них</li> <li>• Анализ со стороны руководства</li> <li>• Менеджмент ресурсов. Человеческие ресурсы. Инфраструктура. Производственная среда</li> </ul>
12.30-13.30	Перерыв на обед
13.30-14.45	<p><b>Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции (ГОСТ Р 54762-2011/(ISO/TS 22002-1:2009). Санитарно-гигиенические программы.</b></p> <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>• 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 персонала.</li> <li>• Продукция, подлежащая переработке.</li> <li>• Отзыв продукции.</li> <li>• Складирование.</li> <li>• Информирование Биотерроризм.</li> </ul>
14.45-15.00	Кофе-брейк
    	

15.00-17.00	Основные причины формирования новой версии стандарта ISO 22000:2017 Обзор наиболее важных новых дополнительных требований FSSC 22000
<b>2 день</b>	
10.00-11.00	<b>Разработка системы ХАССП. Планирование и производство безопасной продукции:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Программы обязательных предварительных мероприятий</li> <li>• Группа безопасности пищевой продукции</li> <li>• Характеристики продукции. Сырьевые материалы. Готовая продукция</li> <li>• Предусмотренное применение</li> <li>• Технологические схемы, этапы процессов и мероприятия по управлению</li> </ul>
11.00-11.15	<b>Кофе-брейк</b>
11.15-12.00	<b>Анализ опасностей</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Выбор опасностей. Биологические. Химические. Физические</li> <li>• Выбор и оценка мероприятий по управлению</li> <li>• Разработка производственных программ обязательных предварительных мероприятий</li> </ul>
12.00 – 12.30	<b>Деловая игра №1</b> <i>Практическое занятие:</i> Выявление потенциально опасных факторов, выбор учитываемых факторов, составление пооперационного анализа учитываемых опасных факторов
12.30-13.30	<b>Перерыв на обед</b>
13.30-14.30	<b>Разработка плана ХАССП</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• План ХАССП</li> <li>• Идентификация критических контрольных точек</li> <li>• Определение критических пределов для ККТ</li> <li>• Система мониторинга в контрольных точках</li> <li>• Действия в случае превышения критических пределов</li> <li>• Планирование верификации</li> </ul>
14.30-14.45	<b>Кофе-брейк</b>
14.45-17.00	<b>Деловая игра №2</b> <i>Практическое занятие:</i> разработка плана ХАССП, составление плана ХАССП, оформление листов ККТ, PRP <sub>0</sub> .
<b>3 День</b>	
10.00-11.00	<b>Внутренний аудит. ГОСТ Р ИСО 19011-2012</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Управление несоответствиями</li> <li>• Коррекция</li> <li>• Корректирующие действия</li> <li>• Обращение с потенциально опасной продукцией</li> <li>• Изъятие. Отзыв</li> <li>• Прослеживаемость</li> </ul>
11.00-11.15	<b>Кофе-брейк</b>
11.15-12.30	<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> <li>• Анализ результатов</li> <li>• Улучшение</li> <li>• Актуализация СМБПП</li> </ul>
12.30-13.30	<b>Перерыв на обед</b>
13.30-15.30	<b>Практическое занятие в группах:</b> проведение внутреннего аудита

15.30-15.45	Кофе-брейк
15.45-16.15	Программа проверки контрольно-надзорных органов.
16.15-16.45	Экзаменационный тест
16.45-	Вручение сертификатов и удостоверений
<b>4-День</b>	
10.00-12.30	руководящие указания для проведения аудита на основе стандартов ISO 19011, ISO 17021; планирование, подготовка и проведение внешнего аудита; надзорный аудит, последующие надзорные аудиты; коммуникации/обратная связь;
12.30-13.30	<b>Перерыв на обед</b>
13.30-15.00	<b>Аудит поставщиков</b> Требования, предъявляемые к аудитам третьей стороны Принципы проведения аудита. Управление программой аудита Разработка программы аудита. Проведение аудита. Проведение предварительного совещания. Выполнение анализа документов во время проведения аудита. Обмен информацией во время проведения аудита.
15.00-15.15	Кофе-брейк
15.15-16.30	Сбор и верификация информации. Формирование выводов аудита. Определение несоответствий. Малозначительное несоответствие. Значительное несоответствие. Подготовка заключений по результатам аудита. Подготовка отчета по аудиту. Завершение аудита. Действия по результатам аудита. Компетентность и оценка аудиторов.
<b>5-день</b>	
09.00-12.30	<i>Практическое занятие в группах:</i> проведение аудита с выявлением несоответствий
12.30-13.30	<b>Перерыв на обед</b>
13.30-15.30	Практическая контрольная работа
15.30-16.00	Кофе-брейк
16.00-16.30	Круглый стол: подведение итогов, обмен контактами
16.30-	Вручение сертификатов и удостоверений

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.ru](mailto:cert_gociss@mail.ru)



## Заявка на участие в семинаре

ТЕМА СЕМИНАРА:

«Разработка систем менеджмента безопасности пищевой продукции, основанных на принципах ХАССП. (NEW) Требования проекта новой версии ISO 22000 и FSSC 22000. Внутренний и внешний аудит. Аудит поставщиков».

указать тему семинара

ДАТА  
ПРОВЕДЕНИЯ:

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:

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>
Гостиница СПИУПТ, пр. Авиаконструкторов, д. 23, к.1	5мин до метро Пионерская, далее 7 станций метро до московских ворот	От 1250	812) 3073341, факс 3073342 hotelspiupt@bk.ru

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)

