



приглашает Вас принять участие в семинаре:

## «Разработка и внедрение системы ХАССП/ ISO 22000 / FSSC 22000. Внутренний аудитор. Новые версии международных стандартов ISO 22000 / FSSC 22000»

Тема семинара и даты проведения « Внедрение и совершенствование системы менеджмента безопасности пищевых продуктов в соответствии с ГОСТ Р 51705.1-2001/ ГОСТ Р ИСО 22000-2007 / схемой сертификации FSSC 22000 на предприятиях цепи создания и реализации пищевой продукции. Новая версия стандарта ISO 22000 и схемы сертификации FSSC 22000 (версия 4). Внутренний аудит в соответствии с ГОСТ Р ИСО 19011-2012»

- 28 июля 2017 года

Цель семинара Приобретение знаний и навыков, необходимых для разработки, внедрения и постоянного совершенствования систем менеджмента безопасности продуктов питания, а также для проведения внутренних аудитов. Ознакомление с изменениями в стандартах ISO 22000:2017 и схемы сертификации FSSC 22000 (версия 4).

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, тесты, индивидуальные учебные материалы

- Выдаваемые документы
- удостоверение о повышении квалификации;
  - сертификат соответствия внутреннего аудитора СМБПП



Стоимость семинара ➤ 5 000 руб.

- В стоимость включено
- Кофе-брейки
  - Раздаточный материал
  - CD

Место проведения Симферополь, ул. Киевская, д.36

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 является головным центром сертификации в Северо-Западном регионе. Для осуществления уставной деятельности в области экспертизы промышленной безопасности в регионах России - ГоЦИСС имеет сеть филиалов. ГоЦИСС оказывает услуги по сертификации систем менеджмента организаций по ISO 9001, ISO 22000, НАССР (ХАССП), ISO 27001, ISO 14001, OHSAS и другим. Компания также оказывает услуги по обучению и сертификации персонала, сертификации услуг.

Контактная информация  
Тел/факс: (812) 938-22-49, 388-34-33  
Кузнецова Ксения Валерьевна, тел.: +7 (911) 080-51-01  
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: «Внедрение и совершенствование системы менеджмента безопасности пищевых продуктов в соответствии с ГОСТ Р 51705.1-2001/ ГОСТ Р ИСО 22000-2007 / схемой сертификации FSSC 22000 на предприятиях цепи создания и реализации пищевой продукции. Новая версия стандарта ISO 22000 и схемы сертификации FSSC 22000 (версия 4). Внутренний аудит в соответствии с ГОСТ Р ИСО 19011-2012»

<b>28 июля 2017г.</b>	
09.00-09.15	Регистрация
09.15-10.30	Введение в системы менеджмента безопасности пищевой продукции (СМБПП) – преимущества и обоснование внедрения
	История создания концепции ХАССП
	Применение концепции ХАССП в СМБПП
	Семь принципов ХАССП
	Ответственность и полномочия. Формирование группы разработки системы
	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>
10.30-10.50	Кофе-брейк
10.50-13.00	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 (версия 4),</li> </ul> а также GFSI (Global Food Safety Initiative), стандарты IFS, стандарты BRC, принципы GMP (Good Manufacturing Practice) и др.
	Анализ опасностей <i>Практическое занятие: «Оценка опасностей»</i>
	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>
13.00-14.00	Обеденный перерыв
14.00-15.00	Разработка плана ХАССП: определение критических пределов для ККТ, системы мониторинга в ККТ, коррекция и корректирующие действия
	Управление документацией, управление записями, анализ со стороны руководства
	Политика и Цели в области качества и безопасности продукции <i>Практическое занятие: «Анализ политики в области безопасности пищевой продукции»</i>

	Корректирующие и предупреждающие действия, изъятие несоответствующей продукции, чрезвычайные обстоятельства и реагирование на них
	Управление мониторингом и измерениями, валидация, верификация
	Система прослеживаемости, идентификация <i>Практическое занятие (индивидуальное): «Система прослеживаемости»</i>
15.00-15.15	Кофе-брейк
15.15-16.15	Дополнительные требования FSSC 22000 (версия 4)
	Изучение требований документов: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Новая версия ГОСТ Р ИСО 22000-2007 (ISO 22000:2005) "Системы менеджмента безопасности пищевой продукции Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции"</li> <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>
	Внутренний аудит систем менеджмента пищевой безопасности
	Планирование аудитов <i>Практическое занятие: «Составление программы внутреннего аудита»</i>
	Требования к аудиторам и формированию группы аудита
	Оформление результатов и последующие действия <i>Практическое занятие: «Оформление результатов аудитов»</i>
16.15-16.30	Тестирование с целью оценки уровня освоения материала
16.30-17.00	Вручение сертификатов и удостоверений

Контактная информация:

Тел/факс: (812) 938-22-49, 388-34-33

Кузнецова Ксения Валерьевна, тел.: +7 (911) 080-51-01

Семенченко Татьяна Викторовна, тел.: +7 (981) 109-35-85

E-mail: [gociss-sm@mail.ru](mailto:gociss-sm@mail.ru)

Группа ХАССП Вконтакте: <https://vk.com/haccpkachestvo>