



Г 1
О проведении семинара по системам
ХАССП, ИСО 22000, FSSC 22000

С 14 по 16 сентября 2016 г в [ГоЦИСС](http://gociss.ru) прошел семинар по системе ХАССП, ИСО 22000, FSSC 22000

В семинаре приняли участие представители организаций общественного питания, кондитерских и молочных производств.

Отрадно отметить, что в обучении участвовали слушатели Республики Беларусь.

Семинар прошел очень плодотворно, слушатели задали вопросы, касательно систем менеджмента на их производствах, рассмотрели требования ГОСТ Р 51705.1, ИСО 22000, FSSC 22000, программ предварительных требований по безопасности пищевой продукции, построили блок-схемы, провели анализ опасностей, выбор ККТ (контроль-критических точек), рассмотрели практические примеры и т.д.

По результатам семинара слушателям были выданы:

- сертификат внутреннего аудитора
- удостоверение о прохождении курса по теме: "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. Внутренний аудит в соответствии с ГОСТ Р ИСО 19011-2012".

Организатор: Учреждение «Государственный центр испытаний, сертификации и стандартизации» (ГоЦИСС)

Преподаватель: лектор-практик, эксперт по системам менеджмента ХАССП, ИСО 22000, ИСО 9001, ИСО 14001 Семенченко Татьяна Викторовна Учреждения «Государственный центр испытаний, сертификации и стандартизации» (ГоЦИСС)

Даты очередных семинаров:

1-3 ноября 2016 года.

Получить дополнительную информацию о предстоящих курсах можно в разделе [«Учебный центр»](#) на официальном сайте ГоЦИСС (www.gociss.ru).

