

16 - 17 августа 2016 года на базе [ФБУ «Брянский ЦСМ»](#) совместно с **Государственным центром испытаний, сертификации и стандартизации** (г. Санкт-Петербург) состоялся учебный семинар-тренинг по теме: "Разработка системы ХАССП", включая требования ТР ТС 021/2011, ГОСТ Р 51705.1-2001, ГОСТ Р ИСО 22000-2007, ГОСТ Р 56671-2015. Подготовка к проверкам Роспотребнадзора и ритейлеров».

В работе семинара приняли участие руководители производств, главные технологи, специалисты по качеству более 40 предприятий Брянской области. Открыла семинар Врио начальника отдела стандартизации и менеджмента качества ФБУ «Брянский ЦСМ» **Королькова Елена Валерьевна**. Она приветствовала желающих повысить свою квалификацию, отметив, что все чаще знания принципов ХАССП является одним из основных требований при производстве пищевой продукции. Кроме того, в соответствии с действующим законодательством, за невыполнение требований ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» органы государственного надзора могут применить меры административного воздействия.

В течение двух дней специалисты пищевой и перерабатывающей промышленности среднего и малого бизнеса области участвовали в тренингах по разработке документов Системы ХАССП, рассматривали практические вопросы системы менеджмента безопасности пищевой продукции, применительно к производственной деятельности.

Также участники семинара были ознакомлены с законодательной и нормативной базой обеспечения безопасности пищевой продукции, с требованиями Технического Регламента Таможенного Союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

Занятия проводил эксперт по сертификации СМБПП Учреждения «ГоЦИСС» **Светлана Науман**.

