

## ПРИГЛАШЕНИЕ

на учебные курсы по системе менеджмента безопасности пищевой продукции в соответствии с требованиями международного стандарта ИСО 22000:2018

### Дата и место проведения:

- ✓ 22-24 марта 2022г.
- ✓ РФ, г. Санкт-Петербург, ул. Парковая, д. 4-Д.

### Цели проведения:

**Построение успешной системы ХАССП на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания. Разработка системы менеджмента безопасности пищевой продукции, основанной на принципах ХАССП, в соответствии с ТР ТС 021/2011 и новой версией ГОСТ Р ИСО 22000-2019. Внутренний аудит по новой версии ИСО 19011-2018. Проверки Роспотребнадзора и Россельхознадзора.**

### Целевая аудитория:

- Руководители предприятий
- Главные специалисты, технологи
- Заведующие и сотрудники лаборатории
- Специалисты отделов стандартизации и качества
- Члены группы и внутренние аудиторы СМБПП
- Менеджеры по закупкам, начальники и сотрудники складов

### Документы по окончании:



- Удостоверение о повышении квалификации
- Сертификат соответствия ведущего аудитора СМБПП



### Стоимость участия:

- Стоимость участия 1 человека – 22 000 рублей.

\* Скидки при участии от 2-х человек (500руб/с чел.), от 3-х человек (1000руб/с чел)

### В стоимость включено:

- Обед
- Кофе-брейки
- Раздаточный материал
- Оформление персонального сертификата и удостоверения

## Об организаторе:

АНО «Головной центр испытаний, сертификации и стандартизации» (ГоЦИСС) основано в 1997 году и сегодня занимает лидирующие позиции в области сертификации и стандартизации.

Семинар проводит эксперт-практик: АНО «Головной центр испытаний, сертификации и стандартизации» (ГоЦИСС) Науман Светлана Сергеевна, ведущий аудитор систем менеджмента качества и пищевой безопасности (НАССР, ISO 22000, FSSC, FSSC Packaging, ISO 9001, ISO 14000). Производственный стаж на пищевом предприятии более 25 лет.



Ведущий эксперт/преподаватель курсов по системам менеджмента качества, безопасности пищевой продукции, кормов, упаковки и упаковочных материалов, интегрированных систем менеджмента. Тренинги по НАССР, ISO 22000, FSSC, GMP+. ISO 9001, ISO 14000, ISO 18000.

Опыт работы с ООО «КИРИШИАВТОСЕРВИС», ФГБУ НИИ «Приматологии», ОАО «Гатчинский

хлебокомбинат», ООО «Зеленая горка», Племсовхоз «Ручьи», Психоневрологический комбинат №10, Музыкальная школа №8, ОАО «РОК-1», ОАО «Фиш Фабрик», ресторанный комплекс «Буль-Вар», КФ «Нева», ООО «Стронг», КП «Фабрика « Волшебница», ОА «Молоко», ЗАО «Вилаш», ОАО «КШВ», ПФ «Приморская», ОАО ООО «Асто», АО «Рыбокомбинат», ООО «Феникс Сервис», ООО «Рыбстандарт», ФБГУ «Брянский ЦСМ» и др. Опыт проведения аудитов второй стороны (на соответствие корпоративным стандартам) для ООО «Пивоваренная компания «Балтика».

## Приложения:

Приложения на 2-х листах

## По вопросам содержания программы семинара обращаться:

Науман Светлана Сергеевна - эксперт СМБПП

Тел.: (812) 387-13-09

Моб.тел.: 8 (953) 170-40-57

E-mail: cert\_gociss@mail.ru; n\_lanali3103@mail.ru

**Программа курса по системе менеджмента безопасности пищевой продукции в соответствии с требованиями международного стандарта ИСО 22000:2018 (ГОСТ Р ИСО 22000-2019)**

| 1 день      |  |
|-------------|--|
| 09.45-10.00 | Регистрация  |
| 10.00-10.30 | Актуальность системы ХАССП, перспективы ее применения в пищевой промышленности и общественном питании. Принципы ХАССП  |
| 10.30-12.30 | <p><b>Категории пищевых продуктов по степени загрязнения микроорганизмами</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Микробиологические опасные факторы. Вирусная инфекция.</li> <li>• Химические опасные факторы.</li> <li>• Физические опасные факторы</li> <li>• Область разработки системы ХАССП</li> <li>• Создание рабочей группы по разработке и внедрению системы</li> <li>• Сбор данных о сырье, условиях его переработки, готовой продукции</li> <li>• Построение производственной блок-схемы</li> <li>• Составление перечней опасных факторов и предупреждающих действий</li> <li>• Определение критических контрольных точек (ККТ) и производственных программ обязательных предварительных мероприятий (PRP<sub>0</sub>). План ХАССП /PRP<sub>0</sub></li> <li>• Система мониторинга в ККТ и PRP<sub>0</sub></li> <li>• Действия в случае превышения критических пределов или критериев выполнения</li> </ul> |
| 12.30-13.30 | Перерыв на обед  |
| 13.30-14.30 | <p><b>Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции (ГОСТ Р 54762-2011/(ISO/TS 22002-1:2009).</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>• Техническое обслуживание</li> <li>• Управление закупками</li> <li>• Перекрестное загрязнение. Программа управления аллергенами.</li> <li>• Очистка и санитарная обработка. Промышленные методы мойки и дезинфекции.</li> </ul>  |
| 14.30-14.45 | Кофе-брейк   |
| 14.45-16.00 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Борьба с вредителями.</li> <li>• Личная гигиена персонала.</li> <li>• Продукция, подлежащая переработке.</li> <li>• Отзыв продукции.</li> <li>• Складирование.</li> <li>• Информирование</li> <li>• Биотерроризм.</li> </ul>  |
| 2 день      |  |
| 10.00-12.30 | <p><b>Деловая игра</b></p> <p><i>Практическое занятие:</i> разработка планов ХАССП/ PRP<sub>0</sub></p>  |
| 12.30-13.30 | Перерыв на обед  |
| 13.30-14.30 | <b>Контекст организации.</b> Анализ рисков и возможностей. Новые требования ГОСТ Р ИСО 22000-2019  |

|               |   |
|---------------|---|
| 15.30-15.45   | Кофе-брейк  |
| 14.30-16.00   | Деловая игра<br><i>Практическое занятие:</i> разработка анализов риска и анализа возможностей   |
| <b>3 День</b> |   |
| 10.00-12.30   | <b>Внутренний/внешний аудит. ГОСТ Р ИСО 19011-2018</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Принципы аудита</li> <li>• Управление программой аудита</li> <li>• Определение целей программы аудита</li> <li>• Определение и оценка рисков и возможностей, связанных с программой аудита</li> <li>• Разработка программы аудита</li> <li>• Компетентность лица, управляющего программой аудита</li> <li>• Определение объема программы аудита</li> <li>• Выполнение программы аудита</li> <li>• Выбор и определение методов аудита</li> <li>• Выбор членов группы по аудиту. Руководитель группы</li> <li>• Управление результатами выполнения программы аудита</li> <li>• Управление записями по программе аудита</li> <li>• Мониторинг. Пересмотр и улучшение программы аудита.</li> </ul>  |
| 12.30-13.30   | <b>Перерыв на обед</b>  |
|               | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Проведение аудита</li> <li>• Инициирование аудита</li> <li>• Установление контакта с проверяемой организацией</li> <li>• Определение возможности проведения аудита</li> <li>• Подготовка к проведению аудита. Анализ документированной информации</li> <li>• Планирование аудита. Риск-ориентированный подход при планировании</li> <li>• Проведение аудита. Назначение ролей и обязанностей сопровождающих и наблюдателей.</li> <li>• Проведение открывающего совещания</li> <li>• Обмен информацией в ходе аудита</li> <li>• Места получения информации для аудита и доступ к ней</li> <li>• Анализ документированной информации в ходе аудита</li> <li>• Сбор и проверка информации</li> <li>• Формирование выводов</li> <li>• Подготовка заключений аудита.</li> <li>• Проведение заключительного совещания</li> <li>• Подготовка и рассылка отчета об аудите</li> </ul> |
| 13.30-14.30   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Компетентность и оценка аудиторов</li> <li>• Личные качества</li> <li>• Знания и навыки</li> </ul>   |
| 14.30-15.00   | <i>Разбор примеров несоответствий</i>   |
| 15.00-15.30   | <b>Программа проверки контрольно-надзорных органов.<br/>Требования технических регламентов.</b>   |
| 15.30-16.00   | <b>Вручение сертификатов и удостоверений</b>  |

По всем вопросам обращаться Науман Светлана Сергеевна  
Тел.: (812)387-13-09; 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 (курсе повышения квалификации)

ТЕМА СЕМИНАРА:

учебные курсы по системе менеджмента безопасности пищевой продукции в соответствии с требованиями международного стандарта ИСО 22000:2018 (ГОСТ Р ИСО 22000-2019)

указать тему семинара

ДАТА  
ПРОВЕДЕНИЯ:

указать дату семинара

### Данные заказчика

|  |  |
|--|--|
| Организация<br>(полное и краткое юридическое наименование)   |  |
| ФИО и должность руководителя,<br>на основании чего действует |  |
| Юридический адрес  |  |
| Почтовый адрес   |  |
| ИНН / КПП  |  |
| Банковские реквизиты   |  |
| Контактное лицо (фамилия, имя, отчество,<br>телефон, E-mail) |  |

### Информация об участниках семинара:

| №  | ФИО | Должность | Контакты<br>(телефон/E-mail) |
|----|-----|-----------|------------------------------|
| 1. |     |           |                              |
| 2. |     |           |                              |
| 3. |     |           |                              |

### Информация для бронирования:

| Название гостиницы  | Удаленность от места        | Стоимость<br>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>                   |

Руководитель предприятия

\_\_\_\_\_ (подпись)

\_\_\_\_\_ (ФИО)

Заполненные заявки просим направлять на электронную почту [ns@gociss.ru](mailto:ns@gociss.ru) или [cert\\_gociss@mail.ru](mailto:cert_gociss@mail.ru)

Телефон для справок 8 (812)387-13-09