



приглашает Вас принять участие в семинаре в формате вебинара-online:

«Схема сертификации FSSC 22000 (версия 5.1),

ГОСТ Р ИСО 22000-2019 (ISO 22000:2018), ГОСТ Р 51705.1-2001.

Разработка, актуализация, внедрение системы ХАССП/  
системы менеджмента безопасности пищевой продукции (СМБПП).

Входной контроль документации.

Внутренний аудитор»

Тема и даты  
проведения

«Требования схемы сертификации FSSC 22000 ver. 5.1, ГОСТ Р ИСО 22000-2019 (ISO 22000:2018), ГОСТ Р 51705.1-2001, включающих принципы ХАССП.

Разработка, актуализация, внедрение системы менеджмента безопасности пищевых продуктов/ системы ХАССП. Входной контроль документации. Внутренний аудит систем менеджмента по ГОСТ Р ИСО 19011-2021»

- 03 - 05 октября 2022 года

Цель обучения

Приобретение знаний и навыков, необходимых для разработки, внедрения/ актуализации и постоянного совершенствования систем менеджмента безопасности пищевой продукции, а также для проведения внутренних аудитов. Разбор требований FSSC 22000 ver. 5.1, ГОСТ Р ИСО 22000-2019 (ISO 22000:2018), ГОСТ Р 51705.1-2001. Передача практического опыта. Получение слушателями ответов на вопросы. Обучение ХАССП.

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 будут транслироваться в прямой эфир в формат вебинара (онлайн)**

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

Выдаваемые  
документы



Стоимость

- 25 000 руб.
- При участии 2-х слушателей 24000 руб./чел.
- При участии 3-х участников и более стоимость - 23 000 руб./чел.

В стоимость  
включено

Раздаточный материал- презентации, запись вебинара в течении 1 месяца для всех участников семинара/ вебинара

Место проведения

Для слушателей вебинара: Платформа Webinar  
Для слушателей семинара: Санкт-Петербург, ул. Парковая д.4, литера Д

Об организаторе

ГоЦИСС основано в 1997 году и сегодня занимает лидирующие позиции в области сертификации и стандартизации.

ГоЦИСС оказывает услуги по сертификации систем менеджмента организаций по ISO 9001, ISO 22000, HACCP (ХАССП), ISO 27001, ISO 14001, OHSAS и другим. Компания также оказывает услуги по обучению и сертификации персонала, сертификации услуг.

Партнер ГоЦИСС, Орган по сертификации персонала Автономной некоммерческой организация "Орган по сертификации персонала" удостоверяет, что квалификация сотрудника соответствует внутренним аудиторам.

Контактная  
информация

Лектор-практик 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>  
Инстаграм: [https://www.instagram.com/certificat\\_iso/](https://www.instagram.com/certificat_iso/)  
Телеграмм: <https://t.me/haccpkachestvo>  
Тел/факс: (812) 388-34-33  
[www.gociss.ru](http://www.gociss.ru)



Будем рады видеть Вас на семинаре/ вебинаре!

(Для участия необходимо заполнить заявку, прилагаемую к письму, и направить ее на электронную почту [gociss-sm@mail.ru](mailto:gociss-sm@mail.ru))



## Программа обучения

**Тема обучения:** «Требования схемы сертификации FSSC 22000 ver. 5.1, ГОСТ Р ИСО 22000-2019 (ISO 22000:2018), ГОСТ Р 51705.1-2001, включающих принципы ХАССП.

Разработка, актуализация, внедрение системы менеджмента безопасности пищевых продуктов/ системы ХАССП. Входной контроль документации. Внутренний аудит систем менеджмента по ГОСТ Р ИСО 19011-2021»

<b>1 день</b>	
10.00-10.15	Регистрация
10.15-11.15	Введение в системы менеджмента безопасности пищевой продукции (СМБПП) – преимущества и обоснование внедрения
11.15-11.30	Перерыв
11.30-13.00	<b>Требования ГОСТ Р ИСО 22000-2019:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Контекст организации - методы определения контекста организации, определение внутренних и внешних факторов, понимания потребностей и ожиданий заинтересованных сторон, анализ контекста организации (SWOT);</li> <li>• Лидерство - демонстрация лидерства и приверженности руководства;</li> <li>• Риск-ориентированное мышление. Анализ и управление рисками организации - оценка возможных рисков, выявление приоритетных, выбор методов обращения с рисками;</li> <li>• Планирование системы менеджмента - цели и планирование их достижения, определение целей по SMART;</li> <li>• Ресурсы – человеческие ресурсы, инфраструктура, производственная среда;</li> </ul>
13.00-14.00	Обеденный перерыв
14.00-15.20	<b>Требования ГОСТ Р ИСО 22000-2019 (продолжение):</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Обмен информацией - алгоритм коммуникации (что, когда, как и кого информировать);</li> <li>• Системы прослеживаемости - верификации и испытание эффективности системы прослеживаемости;</li> <li>• Происшествия и реагирования на них - идентификация происшествий;</li> <li>• Управление поставляемыми извне процессами, продуктами или услугами – спецификации на услуги;</li> </ul>
15.20-15.45	Перерыв
15.45-17.00	<b>Требования ГОСТ Р ИСО 22000-2019 (продолжение):</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Документированная информация;</li> <li>• Операционная деятельность - технологические схемы, опасности, «План контроля опасности» (исходные данные, рассмотрение опасностей);</li> <li>• Потенциально небезопасный продукт – оценка небезопасного продукта, вторичная переработка;</li> <li>• Оценка функционирования и улучшение – измерение и мониторинг, валидации программного обеспечения, внутренние аудиты, анализ системы со стороны руководства.</li> </ul>
<b>2 день</b>	
10.00-11.15	<b>Программа создания предварительных условий – рекомендации по применению технических спецификаций</b> <ul style="list-style-type: none"> <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> <li>• ISO/TS 22002-5:2019 «Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 5. Хранение и транспортировка»</li> <li>• ГОСТ Р 58188-2018/ ISO/TS 22002-6:2016 «Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 6. Производство кормов для животных»</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Здания и схемы расположения зданий;</li> <li>• Планировка служебных помещений и рабочих мест;</li> <li>• Коммуникации – воздух, вода, электроэнергия;</li> <li>• Утилизация отходов;</li> <li>• Пригодность оборудования, чистка и обслуживание;</li> </ul>
11.15-11.30	Перерыв
11.30-13.00	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Управление закупленными материалами</li> <li>• Меры по предотвращению кросс-контаминации</li> <li>• Уборка и дезинфекция</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Борьба с вредителями</li> <li>• Гигиена персонала и бытовые помещения</li> <li>• Продукты вторичной переработки</li> </ul>
13.00-14.00	Обеденный перерыв
14.00-15.20	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Процедуры возврата продукции</li> <li>• Складирование</li> <li>• Информация о продукции</li> <li>• Защита, биобезопасность и биотерроризм пищевых продуктов</li> </ul>
15.20-15.45	Перерыв
15.45-17.00	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Управление аллергиями</li> <li>• Мониторинг окружающей среды</li> <li>• Управление услугами сторонних организаций (процессы и функции, отданные на аутсорсинг)</li> <li>• Предупреждение фальсификации пищевой продукции: Оценка уязвимости продукции. Предупреждающие мероприятия. Ежегодный анализ.</li> </ul>
<b>3 день</b>	
10.00-11.15	<b>Требования FSSC 22000 ver. 5.1</b> <b>Дополнительные требования FSSC 22000 ver. 5.1</b> <b>Входной контроль документации</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Виды сопроводительных документов</li> <li>• Что такое – правильно заверенные документы?</li> <li>• Требования к декларациям при приемке сырья</li> <li>• Требования к Свидетельству о государственной регистрации (СГР)</li> <li>• Требования к отказным письмам</li> </ul>
11.15-11.30	Перерыв
11.30-13.00	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ветеринарно-санитарная экспертиза</li> <li>• Требования к товарно-транспортным накладным (ТТН)</li> <li>• Требования к маркировке пищевой продукции</li> <li>• Требования к приемке подкарантинного груза (акты карантинного фитосанитарного контроля (надзора))</li> </ul>
13.00-13.50	Входной контроль сырья и материалов в соответствии с требованиями ХАССП (ГОСТ Р 51705.1, ГОСТ Р ИСО 22000-2019 (ISO 22000:2018))
13.50-14.30	Обеденный перерыв
14.30-16.00	<b>Внутренний аудит систем менеджмента безопасности пищевых продуктов в соответствии с ГОСТ Р ИСО 19011-2021 «Оценка соответствия. Руководящие указания по проведению аудита систем менеджмента» / поддержка СМБПП: принципы аудита, управление программой проведение аудитов, требования к аудиторам, оформление результатов и последующие действия</b>
16.00-16.15	Перерыв
16.15-16.45	<b>Вопросы к преподавателю для разъяснения материала</b>
16.45-17.00	Вручение документов о прохождении обучения

Контактная информация:

Тел/факс: (812) 388-34-33

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

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

Приглашаю в группы:

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

Телеграмм: <https://t.me/haccpkachestvo>

Инстаграм [https://www.instagram.com/certificat\\_iso/](https://www.instagram.com/certificat_iso/)

Facebook <https://www.facebook.com/groups/100719680498672/>

Сайт <http://www.gociss.ru/>

## Заявка на участие в обучении

### ТЕМА СЕМИНАРА:

Требования схемы сертификации FSSC 22000 ver. 5.1, ГОСТ Р ИСО 22000-2019 (ISO 22000:2018), ГОСТ Р 51705.1-2001, включающих принципы ХАССП.  
Разработка, актуализация, внедрение системы менеджмента безопасности пищевых продуктов/ системы ХАССП. Входной контроль документации. Внутренний аудит систем менеджмента по ГОСТ Р ИСО 19011-2021

указать тему семинара

### ДАТА ПРОВЕДЕНИЯ

03-05.10.2022года

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	
Сфера деятельности предприятия	
Контактное лицо (фамилия, имя, отчество, телефон, E-mail)	

### Информация об участниках семинара:

№	ФИО	Должность	Контакты (телефон/E-mail)
1.			
2.			
3.			

### Пожелания к семинару/вебинару:

Руководитель предприятия

\_\_\_\_\_ (подпись)

\_\_\_\_\_ (ФИО)

Заполненные заявки просим направлять на электронную почту [gociss-sm@mail.ru](mailto:gociss-sm@mail.ru)

\*Заполненные заявки просим присылать в Word

\*\*В случае, если вам удобнее направить карточку предприятия с реквизитами, раздел «Данные заказчика» можно не заполнять.

Исп. Семенченко Т.В.

Контактные данные:

тел: (812) 387-03-62, (812) 388-34-33

тел.сот.: +7 (981) 109-35-85

e-mail: [gociss-sm@mail.ru](mailto:gociss-sm@mail.ru), [tatyanaviktorovna1989@mail.ru](mailto:tatyanaviktorovna1989@mail.ru)

Группы:

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

Телеграмм: <https://t.me/haccpkachestvo>

Инстаграм [https://www.instagram.com/certificat\\_iso/](https://www.instagram.com/certificat_iso/)

Facebook <https://www.facebook.com/groups/100719680498672/>

Сайт <http://www.gociss.ru/>