



ПРИГЛАШЕНИЕ  
на учебно-практический семинар

**«Разработка систем менеджмента безопасности пищевой продукции,  
основанных на принципах ХАССП. Требования проекта новой версии ISO  
22000 и FSSC 22000. Внутренний аудит.».**

**Дата и место проведения:**

- ✓ 11-13 декабря 2017г.
- ✓ РФ, г. Санкт-Петербург, ул. Парковая, д. 4-Д.

**Цели проведения:**

Практические рекомендации по внедрению ГОСТов на основе принципов ХАССП (*ГОСТ ИСО 22000-2007, ГОСТ Р 54762-2011*). Освоение методики построения эффективной системы менеджмента, обеспечивающей производство безопасной пищевой продукции и приобретение навыков разработки производственных программ обязательных предварительных мероприятий (PRP<sub>0</sub>), плана ХАССП (ККТ), программ предварительных требований (PRP), проекты новых версий стандартов *ISO 22000* и *FSSC22000*, основы проведения внутреннего аудита.

**Целевая аудитория:**

- Руководители и сотрудники предприятий, входящих в пищевую цепочку;
- Руководители и сотрудники общепита (рестораны, кафе, столовые общеобразовательных и высших учреждений, и т.п.);
- Руководители и сотрудники логистических продовольственных складов;
- Руководители и сотрудники предприятий выпускающих упаковку для пищевых продуктов;
- Члены группы и внутренние аудиторы СМБПП.

**Документы по окончании:**



- Удостоверение о прохождении курса
- Сертификат соответствия внутреннего аудитора СМБПП



**Стоимость участия:**

- Стоимость участия 1 человека – 19 000 рублей; (3- дневный курс)
- Скидки предоставляются при участии 2-х человек 18500руб./с чел., 3-х человек- 18000руб. /с чел
- Стоимость указана без НДС (УСН), оформление по договору.

## В стоимость включено:

- Обед;
- Кофе-брейки;
- Раздаточный материал;
- Документы об окончании семинара.

## Об организаторе:

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

Семинар проводит:



Науман Светлана Сергеевна, ведущий аудитор систем менеджмента качества и пищевой безопасности (НАССР, ISO 22000, FSSC, FSSC Packaging, ISO 9001).

Ведущий эксперт/преподаватель курсов по системам менеджмента качества, безопасности пищевой продукции, кормов, упаковки и упаковочных материалов, интегрированных систем менеджмента. Внештатный преподаватель курса систем менеджмента безопасности пищевой продукции ФГБОУ ДПО СПИУПТ. Тренинги по НАССР,

ISO 22000, FSSC, GMP+.

Опыт работы с АО «Рыбокомбинат», ООО «Феникс-Сервис», ООО «Рыбстандарт», ресторанный комплекс «Буль-Вар», ГБОУ Школа «Музыка», ОАО «Вышневолоцкий хлебокомбинат», ООО «Асто», Психоневрологический комбинат №10, ООО «КИРИШИАВТОСЕРВИС», ГБДОУ №54, ГБДОУ № 83, и др. Опыт проведения аудитов второй стороны (на соответствие корпоративным стандартам) для ООО «Пивоваренная компания «Балтика».

## Приложения:

Программа семинара на 2-х листах

## Контакты для связи:

**По вопросам содержания программы семинара обращаться:**

Науман Светлана Сергеевна - эксперт СМБПП


Тел.: (812)388-79-31

Моб.тел.: 8 (953) 170-40-57

E-mail: [cert\\_gociss@mail.ru](mailto:cert_gociss@mail.ru); [n\\_lanali3103@mail.ru](mailto:n_lanali3103@mail.ru)

## Программа семинара по теме:

**«Разработка системы менеджмента безопасности пищевой продукции, основанной на принципах ХАССП. Требования проекта новой версии ISO 22000 и FSSC 22000. Внутренний и внешний аудит. Аудит поставщиков».**

| 1 день   |   |
|--|---|
| 09.45-10.00  | Регистрация   |
| 10.00-11.15  | <p><b>Системы менеджмента безопасности пищевой продукции</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Важные вехи в истории развития системы ХАССП.</li> <li>• Оценка риска-основа обеспечения безопасности товаров.</li> <li>• Европейское законодательство о гигиене пищевых продуктов</li> <li>• Международная стандартизация в области управления безопасностью пищевых продуктов.</li> <li>• Нормативно-законодательная основа безопасности пищевой продукции в России.</li> <li>• основополагающие определения и семь принципов системы ХАССП</li> </ul>  |
| 11.15-11.30  | Кофе-брейк  |
| 11.30-12.30  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Требования к документации. Управление документацией. Управление записями</li> <li>• Обязательства руководства</li> <li>• Политика в области обеспечения безопасности пищевой продукции</li> <li>• Планирование СМБПП</li> <li>• Ответственность и полномочия</li> <li>• Руководитель группы безопасности пищевой продукции</li> <li>• Обмен информацией</li> <li>• Готовность к чрезвычайным обстоятельствам и реагирование на них</li> <li>• Анализ со стороны руководства</li> <li>• Менеджмент ресурсов. Человеческие ресурсы. Инфраструктура. Производственная среда</li> </ul>  |
| 12.30-13.30  | Перерыв на обед   |
| 13.30-14.45  | <p><b>Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции (ГОСТ Р 54762-2011/(ISO/TS 22002-1:2009). Санитарно-гигиенические программы.</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>• Пригодность, очистка и техническое обслуживание оборудования</li> <li>• Управлениекупаемыми материалами</li> <li>• Меры по предотвращению перекрестного загрязнения</li> <li>• Очистка и санитарная обработка.</li> <li>• Борьба с вредителями.</li> <li>• Личная гигиена персонала.</li> <li>• Продукция, подлежащая переработке.</li> <li>• Отзыв продукции.</li> <li>• Складирование.</li> <li>• Информирование Биотерроризм.</li> </ul> |
| 14.45-15.00  | Кофе-брейк  |
| 15.00-17.00  | <p><b>Основные причины формирования новой версии стандарта ISO 22000:2017</b><br/> <b>Обзор наиболее важных новых дополнительных требований FSSC 22000</b></p>  |
|  |   |

| 2 день        |   |
|---------------|---|
| 10.00-11.00   | <b>Разработка системы ХАССП. Планирование и производство безопасной продукции:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Программы обязательных предварительных мероприятий</li> <li>• Группа безопасности пищевой продукции</li> <li>• Характеристики продукции. Сырьевые материалы. Готовая продукция</li> <li>• Предусмотренное применение</li> <li>• Технологические схемы, этапы процессов и мероприятия по управлению</li> </ul> |
| 11.00-11.15   | <b>Кофе-брейк</b>   |
| 11.15-12.00   | <b>Анализ опасностей</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Выбор опасностей. Биологические. Химические. Физические</li> <li>• Выбор и оценка мероприятий по управлению</li> <li>• Разработка производственных программ обязательных предварительных мероприятий</li> </ul>   |
| 12.00 – 12.30 | <b>Деловая игра №1</b><br><i>Практическое занятие:</i> Выявление потенциально опасных факторов, выбор учитываемых факторов, составление пооперационного анализа учитываемых опасных факторов  |
| 12.30-13.30   | <b>Перерыв на обед</b>  |
| 13.30-14.30   | <b>Разработка плана ХАССП</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• План ХАССП</li> <li>• Идентификация критических контрольных точек</li> <li>• Определение критических пределов для ККТ</li> <li>• Система мониторинга в контрольных точках</li> <li>• Действия в случае превышения критических пределов</li> <li>• Планирование верификации</li> </ul>  |
| 14.30-14.45   | <b>Кофе-брейк</b>   |
| 14.45-17.00   | <b>Деловая игра №2</b><br><i>Практическое занятие:</i> разработка плана ХАССП, составление плана ХАССП, оформление листов ККТ, PRP <sub>0</sub> .   |
| 3 День        |   |
| 10.00-11.00   | <b>Внутренний аудит. ГОСТ Р ИСО 19011-2012</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Управление несоответствиями</li> <li>• Коррекция</li> <li>• Корректирующие действия</li> <li>• Обращение с потенциально опасной продукцией</li> <li>• Изъятие. Отзыв</li> <li>• Прослеживаемость</li> </ul>   |
| 11.00-11.15   | <b>Кофе-брейк</b>   |
| 11.15-12.30   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Управление программой аудита</li> <li>• Проведение аудита</li> <li>• Компетентность и оценка аудиторов</li> <li>• Отчет ВА</li> <li>• Анализ результатов</li> <li>• Улучшение</li> <li>• Актуализация СМБПП</li> </ul>   |
| 12.30-13.30   | <b>Перерыв на обед</b>  |
| 13.30-15.30   | <i>Практическое занятие в группах:</i> проведение внутреннего аудита  |
| 15.30-15.45   | <b>Кофе-брейк</b>   |
| 15.45-16.15   | <b>Программа проверки контрольно-надзорных органов.</b>   |
| 16.15-16.45   | <b>Экзаменационный тест</b>   |
| 16.45-        | <b>Вручение сертификатов и удостоверений</b>  |

По всем вопросам обращаться Науман Светлана Сергеевна

Тел.: (812) 388-79-31, факс: +7 (953) 170-40-57

E-mail: [n\\_nauman@gooss@mail.ru](mailto:n_nauman@gooss@mail.ru), [cert\\_gociss@mail.ru](mailto:cert_gociss@mail.ru)



## Заявка на участие в семинаре

ТЕМА СЕМИНАРА:

«Разработка систем менеджмента безопасности пищевой продукции, основанных на принципах ХАССП. (NEW) Требования проекта новой версии ISO 22000 и FSSC 22000. Внутренний».

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>                   |
| Гостиница СПИУПТ, пр.<br>Авиаконструкторов, д. 23, к.1 | 5мин до метро Пионерская, далее 7<br>станций метро до московских ворот | От 1250                   | 812) 3073341, факс 3073342<br>hotelspiupt@bk.ru              |

Руководитель предприятия

\_\_\_\_\_ (подпись)

\_\_\_\_\_ (ФИО)

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

