



приглашает Вас принять участие в вебинаре:

**«Требования новой версии стандарта ГОСТ Р ИСО 22000-2019 (ISO 22000:2018)  
«Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов. Требования к  
организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции»**

Тема вебинара и даты проведения	«Требования новой версии стандарта ГОСТ Р ИСО 22000-2019 (ISO 22000:2018) «Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции» <ul style="list-style-type: none"><li>15 ноября 2019 года</li></ul>
Цель вебинара	Приобретение знаний по изменениям стандарта ГОСТ Р ИСО 22000-2019 (ISO 22000:2018). Обучение ХАССП.
Целевая аудитория	Специалисты предприятий пищевой промышленности, общественного питания, торговли: руководители, зам. руководителей, технологи, сотрудники служб качества, производственных лабораторий и др.
Формат курса	Вебинар
Выдаваемые документы	<ul style="list-style-type: none"><li>удостоверение о повышении квалификации</li></ul> 
Стоимость вебинара	➤ 9000 руб.
Об организаторе	Учреждение «Государственный центр испытаний, сертификации и стандартизации» (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.
Контактная информация	Тел/факс: (812) 388-34-33 Семенченко Татьяна Викторовна, тел.: +7 (981) 109-35-85 E-mail: <a href="mailto:gociss-sm@mail.ru">gociss-sm@mail.ru</a> ВКонтакте: <a href="https://vk.com/haccpkachestvo">https://vk.com/haccpkachestvo</a> , <a href="https://vk.com/gociss">https://vk.com/gociss</a> <a href="http://www.gociss.ru">www.gociss.ru</a> 

Будем рады видеть Вас на вебинаре!

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



## Программа вебинара

**Тема вебинара:** «Требования новой версии стандарта ГОСТ Р ИСО 22000-2019 (ISO 22000:2018) «Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции»

15 ноября 2019 года	
10.00-10.15	Регистрация
10.15-11.15	<b>Основные изменения между версиями стандарта ГОСТ Р ИСО 22000-2007 (ISO 22000:2005) и ГОСТ Р ИСО 22000-2019 (ISO 22000:2018)</b>
11.15-11.30	Перерыв
11.30-13.00	<b>Требования ГОСТ Р ИСО 22000-2019 (ISO 22000:2018):</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	Перерыв
14.00-15.20	<b>Требования ГОСТ Р ИСО 22000-2019 (ISO 22000:2018) (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
15.45-16.30	<b>Требования ГОСТ Р ИСО 22000-2019 (ISO 22000:2018) (продолжение):</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Документированная информация;</li><li>• Операционная деятельность – HACCP, 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>
16.30-17.00	Подведение итогов, ответы на вопросы

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)

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

## Заявка на участие в вебинаре

**ТЕМА  
ВЕБИНАРА:**

«Требования новой версии стандарта ГОСТ Р ИСО 22000-2019 (ISO 22000:2018) «Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции»

указать тему вебинара

**ДАТА  
ПРОВЕДЕНИЯ**

15.11.2019

указать дату вебинара

**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 вебинара:**

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

Руководитель предприятия

\_\_\_\_\_ (подпись)

\_\_\_\_\_ (ФИО)

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

\*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)