



Государственный центр испытаний,  
сертификации и стандартизации  
(ГоЦИСС)

196084, Санкт-Петербург, ул. Парковая, 4  
Реквизиты: ИНН 7804066822; КПП 781001001,  
БИК 044030704, Р/с 40703810730010000007;  
к/с 3010181020000000704, в Ф. ОПЕРУ Банка ВТБ  
(ПАО) в Санкт-Петербурге г. Санкт-Петербург  
тел./факс.: (812) 387-13-09  
E-mail: cert\_gociss@mail.ru;  
n\_lanali3103@mail.ru

**ПРИГЛАШЕНИЕ**

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

**Дата и место проведения:**

- ✓ 08-10 декабря 2020г.
- ✓ 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. Аудит поставщика. 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 – 20 000 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:

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



Семинар проводит эксперт-практик: 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, 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:

Программа семинара на 4-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>
14.30-16.00	<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

14.30-16.00	<b>Деловая игра</b> <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>
13.30-15.00	<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> <li>• Компетентность и оценка аудиторов</li> <li>• Личные качества</li> <li>• Знания и навыки</li> </ul>
15.00-15.30	<i>Разбор примеров несоответствий</i>
15.30-15.45	<b>Программа проверки контрольно-надзорных органов. Требования технических регламентов.</b>
15.45-16.00	<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:**

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. Аудит поставщика. Проверки Роспотребнадзора и Россельхознадзора.

указать тему семинара

**ДАТА  
ПРОВЕДЕНИЯ:**

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

**Информация об участниках семинара:**

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

**Информация для бронирования:**

Название гостиницы	Удаленность от места	Стоимость 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 [cert\\_gociss@mail.ru](mailto:cert_gociss@mail.ru)

Телефон для справок 8 (812)387-13-09