



ПРИГЛАШЕНИЕ  
на учебно-практический семинар

**«Разработка системы менеджмента безопасности пищевой продукции, основанной на принципах ХАССП, в соответствии с ТР ЕАЭС 040/2016 на рыбоперерабатывающих предприятиях. Требования к упаковке и маркировке. Внутренний аудит. Технологические аспекты технологии переработки рыбы. Органолептический анализ рыбной продукции. Промышленные методы мойки и дезинфекции».**

**Дата и место проведения:**

- ✓ 13-17 ноября 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), проведения внутреннего аудита. Санитарно-гигиенические мероприятия в реализации принципов ХАССП: методы и средства дезинфекции в производстве пищевой продукции. Изучение органолептических характеристик рыбного сырья, обучение квалифицированных специалистов органолептической оценке продуктов из рыбы

**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 внутреннего аудитора СМБПП (при 3-дневном обучении)
- Сертификат соответствия ведущего аудитора СМБПП (при обучении всего курса)



**Стоимость участия:**

- Стоимость участия 1 человека – 31 000 рублей
- Стоимость указана без НДС (УСН), оформление по договору.

\* 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;
- 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). Производственный стаж на пищевом предприятии более 20 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+.

Опыт работы с ООО «КИРИШИИ АВТОСЕРВИС», Психоневрологический комбинат №10, Музыкальная школа №8, ОАО «РОК-1», ОАО «Фиш Фабрик», ресторанный комплекс «Буль-Вар», КФ «Нева», ЗАО «Вилаш», ОАО «КШВ», ПФ «Приморская», ОАО ООО «Асто», АО «Рыбокомбинат», ООО «Феникс Сервис», ООО «Рыбстандарт» и др. Опыт проведения аудитов второй стороны (на соответствие корпоративным стандартам) для ООО «Пивоваренная компания «Балтика».



Лукина Елена Викторовна, главный технолог ООО «ВАШ ТЕХНОЛОГ» (консалтинг по организации и технологии производства продуктов из рыбы и морепродуктов; пищевые ингредиенты для переработки рыбы).

Опыт работы:

1. Преподавателя университета по «Переработке сырья водного происхождения»;
2. Производственного технолога, начальника цеха копчения и руководителя отдела инноваций на крупном предприятии по переработке рыбы и морепродуктов;
3. Консалтинга по технологии и пищевым ингредиентам в области переработки рыбы и морепродуктов;
4. Внутренний аудит и внедрение системы менеджмента безопасности рыбной продукции в соответствие с требованиями ГОСТ Р ИСО 2200-2007 и ГОСТ Р ИСО 19011-2012.

### Приложения:

Программа семинара на 4-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; n\_lanali3103@mail.ru

**Программа семинара по теме:**

**«Разработка системы менеджмента безопасности пищевой продукции, основанной на принципах ХАССП, в соответствии с ТР ЕАЭС 040/2016 на рыбоперерабатывающих предприятиях. Внутренний и внешний аудит».**

<b>1 день</b>	
<b>09.45-10.00</b>	<b>Регистрация</b>
<b>10.00-10.20</b>	<p><b>Актуальность системы ХАССП, перспективы ее применения в пищевой промышленности и общественном питании</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <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>
<b>10.20-11.20</b>	<p><b>Категории пищевых продуктов по степени загрязнения микроорганизмами</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Микробиологические опасные факторы. Норовирусная инфекция.</li> <li>• Химические опасные факторы.</li> <li>• Физические опасные факторы</li> </ul>
<b>11.20-12.20</b>	<p><b>Методика разработки плана ХАССП. Основные виды документированных процедур.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•Идентификация критических контрольных точек (ККТ).</li> <li>•Определение критических пределов для ККТ.</li> <li>•Система мониторинга в критических контрольных точках</li> <li>•Действия в случае превышения критических пределов.</li> <li>•Актуализация информации.</li> <li>•Планирование верификации.</li> <li>•Система прослеживания.</li> <li>•Управления несоответствиями</li> <li>• Управление мониторингом и измерениями</li> <li>•Анализ руководства</li> </ul>
<b>12.30-13.30</b>	<b>Перерыв на обед</b>
<b>13.30-15.30</b>	<p><b>Методика разработки плана ХАССП. Основные виды документированных процедур.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•Идентификация критических контрольных точек (ККТ).</li> <li>•Определение критических пределов для ККТ.</li> <li>•Система мониторинга в критических контрольных точках</li> <li>•Действия в случае превышения критических пределов.</li> <li>•Актуализация информации.</li> <li>•Планирование верификации.</li> <li>•Система прослеживания.</li> <li>•Управления несоответствиями</li> <li>• Управление мониторингом и измерениями</li> <li>•Анализ руководства</li> </ul>
<b>15.30-15.45</b>	<b>Кофе-брейк</b>
<b>15.45-17.00</b>	<b>ТР ЕАЭС 040-2016</b>
<b>2 день</b>	
<b>10.00 - 10.45</b>	<b>Деловая игра №1</b>

	<i><b>Практическое занятие:</b></i> Выявление потенциально опасных факторов, выбор учитываемых факторов, составление пооперационного анализа учитываемых опасных факторов
<b>10.45-12.20</b>	<b>Деловая игра №2</b> <i><b>Практическое занятие:</b></i> разработка плана ХАССП, составление плана ХАССП, оформление листов ККТ, PRP <sub>0</sub> .
<b>12.30-13.30</b>	<b>Перерыв на обед</b>
<b>13.30-15.00</b>	<b>Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции (ГОСТ Р 54762-2011/(ISO/TS 22002-1:2009). Санитарно-гигиенические программы.</b> <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>•</li> </ul>
<b>15.00-15.15</b>	<b>Кофе-брейк</b>
<b>15.15-17.00</b>	<b>Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции (ГОСТ Р 54762-2011/(ISO/TS 22002-1:2009). Перекрестное загрязнение. Программа управления аллергенами.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Перекрестное загрязнение. Программа управления аллергенами.</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> <li>•</li> </ul>
<b>3 день</b>	
<b>10.00-11.00</b>	Выбор технологии переработки рыбы в зависимости от ее химического состава
<b>11.00-11.15</b>	<b>Кофе-брейк</b>
<b>11.15-12.30</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Нормативная документация в области органолептического анализа</li> <li>• Термины и определения по органолептической оценке качества пищевых продуктов.</li> <li>• Органолептические характеристики пищевых продуктов, методы органолептических испытаний.</li> </ul>
<b>12.30-13.30</b>	<b>Перерыв на обед</b>
<b>13.30-14.45</b>	Органолептическая оценка рыбной продукции. Показатели оценки: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Цвет, внешний вид продукта;</li> <li>• Консистенция;</li> <li>• Запах;</li> <li>• Вкус</li> </ul> Бальная шкала показателей оценки.
<b>14.45-15.00</b>	<b>Кофе-брейк</b>
<b>15.00-16.30</b>	Практическое освоение методик органолептического анализа.
<b>16.30-17.00</b>	Ответы на вопросы

4 День	
<b>10.00-11.00</b>	<b>Внутренний аудит. ГОСТ Р ИСО 19011-2012</b>
	<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> </ul>
<b>11.00-12.00</b>	<i>Практическое занятие в группах:</i> проведение внутреннего аудита
<b>12.00-13.30</b>	<b>Программа проверки контрольно-надзорных органов.</b>
<b>13.30-14.00</b>	<b>Перерыв на обед</b>
<b>14.00-15.00</b>	<b>Экзаменационный тест</b>
<b>15.00-16.00</b>	<b>Круглый стол: подведение итогов, обмен контактами</b>
<b>с 16.00</b>	<b>Вручение сертификатов и удостоверений</b>
5 день- Тематическое выездное занятие на предприятии.	
	Опасности и риски в производстве пищевой продукции. Пищевая продукция, как фактор передачи инфекционных заболеваний. Основные пути проникновения посторонних микроорганизмов в объекты производства и пищевую продукцию. Роль персонала в обеспечении микробиологической чистоты производства. Обзор современных методов и средств исключения микробного загрязнения на различных стадиях производства.
	Моющие и дезинфицирующие средства для пищевых производств, основные компоненты и характеристики. Основные отличия бытовых и профессиональных очистителей. Виды загрязнений, материалы поверхностей, особенности обработки. Алгоритм выбора моющих средств.
	Дезинфекция и антисептика в пищевом производстве. Промышленные методы дезинфекции: физические и химические. Оборудование и инструменты для физической дезинфекции. Дезинфектанты и антисептики, удовлетворяющие требованиям ХАССП. Основные группы антимикробных соединений для дезинфекции: преимущества и недостатки. Контроль качества санитарных мероприятий. Экспресс тесты определения эффективности дезинфекции
	Основные риски проведения дезинфекции. Понятие об устойчивости микроорганизмов к различным воздействиям. Факторы достижения эффективности процессов дезинфекции и антисептики.

**По всем вопросам обращаться** Науман Светлана Сергеевна  
Тел.: (812)388-79-31; моб.тел.: +7 (953) 170-40-57  
E-mail: [n\\_lanali3103@mail.ru](mailto:n_lanali3103@mail.ru); cert\_gociss@mail.

## Заявка на участие в семинаре (курсе повышения квалификации)

ТЕМА СЕМИНАРА:

«Разработка системы менеджмента безопасности пищевой продукции, основанной на принципах ХАССП, в соответствии с ТР ЕАЭС 040/2016 на рыбоперерабатывающих предприятиях. Внутренний и внешний аудит».

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 [ns@gociss.ru](mailto:ns@gociss.ru); [cert\\_gociss@mail.ru](mailto:cert_gociss@mail.ru)