



приглашает Вас принять участие в семинаре:

**«Разработка и внедрение системы менеджмента безопасности пищевых продуктов на основе требований ISO 22000:2018 и схемы сертификации FSSC 22000 (версия 4.1). Входной контроль документации  
Внутренний аудит»**

Тема семинара и даты проведения

«Система менеджмента безопасности пищевой продукции (ХАССП) в общественном питании и на пищевых предприятиях на основе требований принципов ХАССП, ГОСТ Р 51705.1, ГОСТ Р ИСО 22000-2007, ISO 22000:2018, схемы сертификации FSSC 22000 (версия 4.1). Разработка/ актуализация, внедрение. Входной контроль документации. Внутренний аудит систем менеджмента по ISO 19011:2018»

- 09-11 сентября 2019 года

Цель семинара

Приобретение знаний и навыков, необходимых для разработки, внедрения и постоянного совершенствования систем менеджмента безопасности пищевой продукции, а также для проведения внутренних аудитов. Разбор изменений в стандартах ISO 22000:2018 и схемы сертификации FSSC 22000 (версия 4.1).

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

Выдаваемые документы

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



Стоимость семинара

- 18000 руб.
- При участии 2-х слушателей 17000 руб./чел.
- При участии 3-х участников и более стоимость - 16 000 руб./чел.

В стоимость включено

- Кофе-брейки
- Раздаточный материал

Место проведения

Санкт-Петербург, ул. Парковая, д. 4, литерД

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, НАССР (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

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)  
ВКонтакте: <https://vk.com/haccpkachestvo>, <https://vk.com/gociss>  
[www.gociss.ru](http://www.gociss.ru)



Будем рады видеть Вас на семинаре!

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



## Программа семинара

Тема семинара: «Система менеджмента безопасности пищевой продукции (ХАССП) в общественном питании и на пищевых предприятиях на основе требований принципов ХАССП, ГОСТ Р 51705.1, ГОСТ Р ИСО 22000-2007, ISO 22000:2018, схемы сертификации FSSC 22000 (версия 4.1). Разработка/ актуализация, внедрение. Входной контроль документации. Внутренний аудит систем менеджмента по ISO 19011:2018»

<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 <b>Основные изменения между версиями стандарта ISO 22000:2005 и ISO 22000:2018</b>
11.15-11.30	Кофе-брейк
11.30-13.00	<b>Требования 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	Обеденный перерыв
14.00-15.20	<b>Требования 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	Кофе-брейк
15.45-17.00	<b>Требования ISO 22000:2018 (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</b> – рекомендации по применению технической спецификации ISO/TS 22002-1. Программы предварительных условий для обеспечения безопасности продуктов питания: <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	Кофе-брейк
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> <li>• Борьба с вредителями</li> <li>• Гигиена персонала и бытовые помещения</li> <li>• Продукты вторичной переработки;</li> <li>• Процедуры возврата продукции;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Складирование;</li> <li>• Информация о продукции;</li> <li>• Защита, биобдительность и биотерроризм пищевых продуктов.</li> </ul>
13.00-14.00	Обеденный перерыв
14.00-15.20	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Схема сертификации FSSC 22000, версия 4.1</b> – требования к сертифицируемым предприятиям.</li> </ul>
	<b>Дополнительные требования FSSC 22000, версия 4.1</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Управление услугами сторонних организаций (процессы и функции, отданные на аутсорсинг).</li> <li>• Маркировка продукции.</li> <li>• Защита продукта. (Биобдительность): Оценка угроз. Предупреждающие мероприятия. Ежегодный анализ.</li> <li>• Предупреждение фальсификации пищевой продукции: Оценка уязвимости продукции. Предупреждающие мероприятия. Ежегодный анализ.</li> <li>• Использование логотипа FSSC</li> </ul>
15.20-15.45	Кофе-брейк
15.45-17.00	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Управление аллергенами.</li> <li>• Мониторинг окружающей среды.</li> <li>• Управление природными ресурсами (только для сельхозпроизводителей).</li> <li>• Разработка состава продукта (только для производителей кормов для кошек и собак).</li> </ul>
<b>3 день</b>	
10.00-11.15	<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	Кофе-брейк
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 22000-2007, ISO 22000:2018)
13.50-14.30	Обеденный перерыв
14.30-15.00	<b>Внутренний аудит систем менеджмента безопасности пищевых продуктов / поддержка СМБПП:</b> принципы аудита, управление программой проведение аудитов, требования к аудиторам, оформление результатов и последующие действия
15.00-15.15	Кофе-брейк
15.15-15.45	<b>Вопросы к преподавателю для разьяснения материала</b>
15.45-17.00	Вручение документов о прохождении семинара

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

## Заявка на участие в семинаре

**ТЕМА  
СЕМИНАРА:**

«Система менеджмента безопасности пищевой продукции (ХАССП) в общественном питании и на пищевых предприятиях на основе требований принципов ХАССП, ГОСТ Р 51705.1, ГОСТ Р ИСО 22000-2007, ISO 22000:2018, схемы сертификации FSSC 22000 (версия 4.1). Разработка/ актуализация, внедрение. Входной контроль документации. Внутренний аудит систем менеджмента по ISO 19011:2018»

указать тему семинара

**ДАТА  
ПРОВЕДЕНИЯ**

09-11.09.2019

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.			

### Информация для бронирования:

Название гостиницы	Удаленность от места	Стоимость руб. в сутки	Контакты
ВЕЛЕС отель	15 мин. пешком	от 3100 + 130 р. завтрак	<a href="http://www.veles-hotel.ru">www.veles-hotel.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 [gociss-sm@mail.ru](mailto:gociss-sm@mail.ru)  
или по факсу: (812) 387-03-62, (812) 388-34-33

Исп. Семенченко Т.В.  
8 (981) 109-35-85