

## ПРИГЛАШЕНИЕ

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

### Дата и место проведения:

- ✓ 07 декабря 2021г.
- ✓ РФ, г. он-лайн

### 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.**

### 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

- Стоимость участия 1 человека – 7 000 рублей.

\* Скидки при участии от 2-х человек (200руб/с чел.) от 3-х человек (500руб/с чел)

### В стоимость включено:

- Раздаточный материал (презентация)
- Оформление удостоверения

## Об организаторе:

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

Семинар проводит эксперт-практик: АНО «Головной центр испытаний, сертификации и стандартизации» (ГоЦИСС) 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».



**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)**

<b>1 день</b>	
<b>09.45-10.00</b>	<b>Регистрация</b>
<b>10.00-10.15</b>	<b>Актуальность системы ХАССП, перспективы ее применения в пищевой промышленности и общественном питании. Принципы ХАССП</b>
<b>10.15-16.00</b>	<p><b>Требования ГОСТ Р ИСО 22000-2019 (ISO 22000:2018)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Контекст организации</li> <li>• Понимание потребностей и ожиданий</li> <li>• Система менеджмента безопасности пищевых продуктов</li> <li>• Лидерство</li> <li>• Разработка Политики в области СМБПП</li> <li>• Планирование. Цели. Действия в области рисков и возможностей</li> <li>• Человеческие ресурсы</li> <li>• Инфраструктура. Производственная среда</li> <li>• Управление внешне поставляемые процессами, продукцией и услугами</li> <li>• Внешний и внутренний обмен информации</li> <li>• Управление документированной информацией</li> <li>• Планирование и управление производством.</li> <li>• Действия в условиях возникновения чрезвычайных обстоятельств и аварийных ситуаций</li> <li>• Определение критических контрольных точек (ККТ) и производственных программ обязательных предварительных мероприятий (PRP<sub>0</sub>). План ХАССП /PRP<sub>0</sub>. Система мониторинга в ККТ и PRP<sub>0</sub></li> <li>• Верификация</li> <li>• Управление несоответствующей продукцией. Корректирующие действия. Изъятие. Отзыв</li> <li>• Улучшения. Анализ со стороны руководства.</li> </ul>
<b>2 день</b>	
<b>12.30-13.30</b>	<b>Перерыв на обед</b>
<b>15.30-16.00</b>	<b>Вопросы, ответы</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 вебинаре (курсе повышения квалификации)

**ТЕМА ВЕБИНАРА:**

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.

указать тему семинара

**ДАТА  
ПРОВЕДЕНИЯ:**

*07 декабря 2021*

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.			

Руководитель предприятия

\_\_\_\_\_ (подпись)

\_\_\_\_\_ (ФИО)

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

Телефон для справок +7 953-170-40-57