



приглашает Вас принять участие в семинаре в формате вебинара:

**«Обучение ХАССП. Требования  
ГОСТ Р ИСО 22000-2019 (ISO 22000:2018), ГОСТ Р 51705.1-2001.**

**Разработка, актуализация, внедрение СМБПП.**

**Входной контроль документации.**

**Внутренний аудитор»**

Тема и даты  
проведения

«Требования ГОСТ Р ИСО 22000-2019 (ISO 22000:2018), ГОСТ Р 51705.1-2001, включающих принципы ХАССП. Разработка, актуализация, внедрение системы менеджмента безопасности пищевых продуктов. Входной контроль документации. Внутренний аудит систем менеджмента по ISO 19011:2018»

- 17-19 марта 2021 года

Цель обучения

Приобретение знаний и навыков, необходимых для разработки, внедрения/актуализации и постоянного совершенствования систем менеджмента безопасности пищевой продукции, а также для проведения внутренних аудитов. Разбор изменений в 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

**Лекции, практические занятия, тесты, индивидуальные учебные материалы *будут транслироваться в прямой эфир в формат вебинара***

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

Выдаваемые  
документы



Стоимость

- 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

Раздаточный материал

Место проведения

Для слушателей вебинара: Платформа Webinar

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.

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>  
Инстаграм [https://www.instagram.com/certificat\\_iso/](https://www.instagram.com/certificat_iso/)  
[www.gociss.ru](http://www.gociss.ru)



**Будем рады видеть Вас на семинаре/ вебинаре!**

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



## Программа обучения

**Тема обучения:** «Требования ГОСТ Р ИСО 22000-2019 (ISO 22000:2018), ГОСТ Р 51705.1-2001, включающих принципы ХАССП. Разработка, актуализация, внедрение системы менеджмента безопасности пищевых продуктов. 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<br><b>Основные изменения между версиями стандартов ГОСТ Р ИСО 22000-2019 и ГОСТ Р ИСО 22000-2007</b>  |
| 11.15-11.30   | Перерыв  |
| 11.30-13.00   | <b>Требования ГОСТ Р ИСО 22000-2019:</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 ГОСТ Р ИСО 22000-2019 (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  |
| 15.45-17.00   | <b>Требования ГОСТ Р ИСО 22000-2019 (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   | Перерыв  |
| 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> </ul>  |
| 13.00-14.00   | Обеденный перерыв  |
| 14.00-15.20   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Процедуры возврата продукции</li> <li>• Складирование</li> <li>• Информация о продукции</li> <li>• Защита, биобдительность и биотерроризм пищевых продуктов</li> </ul>  |
| 15.20-15.45   | Перерыв  |
| 15.45-17.00   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Управление аллергенами</li> </ul>   |

|               |   |
|---------------|---|
|               | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Мониторинг окружающей среды</li> <li>• Управление услугами сторонних организаций (процессы и функции, отданные на аутсорсинг)</li> <li>• Предупреждение фальсификации пищевой продукции: Оценка уязвимости продукции. Предупреждающие мероприятия. Ежегодный анализ.</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   | Перерыв   |
| 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 22000-2019, ISO 22000:2018)   |
| 13.50-14.30   | Обеденный перерыв   |
| 14.30-16.00   | <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   |
| 16.00-16.15   | Перерыв   |
| 16.15-16.45   | <b>Вопросы к преподавателю для разьяснения материала</b>  |
| 16.45-17.00   | Вручение документов о прохождении обучения  |

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)

Приглашаю в группы:

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

Инстаграм [https://www.instagram.com/certificat\\_iso/](https://www.instagram.com/certificat_iso/)

Facebook <https://www.facebook.com/groups/100719680498672/>

Сайт <http://www.gociss.ru/>

## Заявка на участие в обучении

**ТЕМА  
СЕМИНАРА:**

Требования ГОСТ Р ИСО 22000-2019 (ISO 22000:2018), ГОСТ Р 51705.1-2001, включающих принципы ХАССП. Разработка, актуализация, внедрение системы менеджмента безопасности пищевых продуктов. Входной контроль документации. Внутренний аудит систем менеджмента по ISO 19011:2018

указать тему семинара

**ДАТА  
ПРОВЕДЕНИЯ**

17-19.03.2021

указать дату семинара

**Данные заказчика**

|  |  |
|--|--|
| Организация<br>(полное и краткое юридическое наименование)   |  |
| ФИО и должность руководителя,<br>на основании чего действует |  |
| Юридический адрес  |  |
| Почтовый адрес   |  |
| ИНН / КПП Банковские реквизиты                               |  |
| Сфера деятельности предприятия                               |  |
| Контактное лицо (фамилия, имя, отчество,<br>телефон, E-mail) |  |

**Информация об участниках семинара:**

| №  | ФИО | Должность | Контакты<br>(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)