



## ПРИГЛАШЕНИЕ

на учебно-практический семинар

### «Разработка системы менеджмента безопасности пищевой продукции, основанной на принципах ХАССП, в соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011г. на предприятиях общественного питания. Внутренний и внешний аудит».

#### Дата и место проведения:

- ✓ 09-13 октября 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, ГОСТ Р 55889-2013, ГОСТ Р 56671-2015*). 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 и внешнего аудита. Санитарно-гигиенические мероприятия в реализации принципов ХАССП: методы и средства дезинфекции в производстве пищевой продукции.

#### Целевая аудитория:

- Руководители и сотрудники предприятий, входящих в пищевую цепочку;
- Руководители и сотрудники общепита ( детские сады, школы, колледжи, рестораны, кафе, столовые общеобразовательных и высших учреждений, столовые промышленных предприятий и т.п.);
- Руководители и сотрудники логистических продовольственных складов;
- Члены группы ХАССП и внутренние аудиторы СМБПП.

#### 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 (5- дневное обучение)
  - Стоимость участия 1 человека – 25 000 рублей (4х- дневное обучение)
  - Стоимость участия 1 человека – 19 000 рублей (3х- дневное обучение)
  - 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).

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 «КИРИШИАВТОСЕРВИС», 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 «Вышневолоцкий хлебокомбинат», ООО «Асто», ГБДОУ №54, ГБДОУ № 83, ГБДОУ № 102, ГБДОУ № 80, ГБДОУ № 106, АО «Рыбокомбинат», и др. Опыт проведения аудитов второй стороны (на соответствие корпоративным стандартам) для ООО «Пивоваренная компания «Балтика».

## 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 требованиями ТР ТС  
021/2011г. на предприятиях общественного питания.  
Внутренний и внешний аудит».**

<b>1 день</b>	
<b>09.45-10.00</b>	<b>Регистрация</b>
<b>10.00-11.15</b>	<p><b>Актуальность системы ХАССП, перспективы ее применения в пищевой промышленности и общественном питании</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Важные вехи в истории развития системы ХАССП.</li> <li>• Оценка риска-основа обеспечения безопасности товаров.</li> <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>11.15-11.30</b>	<b>Кофе-брейк</b>
<b>11.30-12.30</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>12.30-13.30</b>	<b>Перерыв на обед</b>
<b>13.30-14.45</b>	<b>Методика определения опасностей и анализ рисков</b>
<b>14.45-15.00</b>	<b>Кофе-брейк</b>
<b>15.30 - 17.00</b>	<p><b>Деловая игра №1</b> <i>Практическое занятие:</i> Выявление потенциально опасных факторов, выбор учитываемых факторов, составление пооперационного анализа учитываемых опасных факторов</p>
<b>2 день</b>	
<b>10.00-11.15</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>11.15-11.30</b>	<b>Кофе-брейк</b>
<b>11.30-12.30</b>	<p><b>Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции (ГОСТ Р 54762-2011/(ISO/TS 22002-1:2009). Санитарно-гигиенические программы.</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> </ul>

12.30-13.30	Перерыв на обед
13.30-15.00	<p><b>Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции (ГОСТ Р 54762-2011/(ISO/TS 22002-1:2009). Перекрестное загрязнение. Программа управления аллергенами.</b></p> <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> </ul>
15.00-15.15	Кофе-брейк
15.15-17.00	<p><b>Деловая игра №2</b></p> <p><i>Практическое занятие:</i> разработка плана ХАССП, составление плана ХАССП, оформление листов ККТ, PRP<sub>0</sub>.</p>
<b>3 День</b>	
10.00-11.00	<p><b>Внутренний аудит. ГОСТ Р ИСО 19011-2012</b></p> <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>
11.00-12.00	<i>Практическое занятие в группах:</i> проведение внутреннего аудита
12.00-13.30	<b>Программа проверки контрольно-надзорных органов.</b>
13.30-14.00	Перерыв на обед
14.00-15.00	Экзаменационный тест
15.00-16.00	<b>Круглый стол: подведение итогов, обмен контактами</b>
16.00-	<b>Вручение сертификатов и удостоверений</b>
<b>4 день- Тематическое выездное занятие на предприятии.</b>	
	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. Составление санитарно-гигиенической программы на пищевом предприятии в соответствии с требованиями ХАССП. Практические рекомендации по разработке технологических карт

5-день	
<b>10.00-11.00</b>	<b>Внешний аудитор.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Аудитор 3-й стороны.</li> <li>• Аудит поставщиков.</li> <li>• Требования, предъявляемые к аудитам третьей стороны</li> <li>• Малозначительное несоответствие</li> <li>• Значительное несоответствие</li> </ul>
<b>11.00-11.15</b>	<b>Кофе-брейк</b>
<b>11.15-12.30</b>	<i>Практическое занятие в группах:</i> проведение аудита с выявлением несоответствий
<b>12.30-13.30</b>	<b>Перерыв на обед</b>
<b>13.30-15.30</b>	<b>Практическая контрольная работа</b>
<b>15.30-16.00</b>	<b>Кофе-брейк</b>
<b>16.00-16.30</b>	<b>Круглый стол: подведение итогов, обмен контактами</b>
<b>16.30-</b>	<b>Вручение сертификатов и удостоверений</b>

**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.ru](mailto:cert_gociss@mail.ru)

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

ТЕМА СЕМИНАРА:

«Разработка системы менеджмента безопасности пищевой продукции,  
основанной на принципах ХАССП, в соответствии с требованиями ТР ТС  
021/2011г. на предприятиях общественного питания.  
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)