



## ПРИГЛАШЕНИЕ на учебно-практический семинар

### Наименование семинара:

**«Разработка системы НАССР, включая требования ТР ТС 021/2011. Подготовка к  
проверкам Роспотребнадзора и ритейлеров»**

### Дата и место проведения:

- ✓ 28-30 марта 2016г
- ✓ РФ, г. Санкт-Петербург, ул. Парковая, д. 4-Д.

### Цели проведения:

Изучение слушателями требований российского стандарта ГОСТ Р 51705.1-2001, международных: стандарта ISO 22000, предъявляемые к организациям в цепи производства и потребления пищевых продуктов. 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. Подготовка к успешному прохождению проверки контрольно-надзорных органов крупных ритейлеров.

### Целевая аудитория:

- руководители предприятий, входящих в пищевую цепочку;
- руководители производственных цехов;
- технологи, сотрудники лабораторий, ОТК, внутренние аудиторы СМБПП;
- члены группы обеспечения безопасности пищевой продукции.

### Документы по окончании:



- Удостоверение о повышении квалификации
- Сертификат соответствия внутреннего аудитора СМБПП



### Стоимость участия:

- Стоимость участия 1 человека – 18500 рублей;
- 2-х человек – 16000 рублей;
- От 3-х и больше – 14500 рублей Стоимость указана без НДС (УСН), оформление по договору.

## В стоимость включено:

- Кофе-брейки и обеды;
- Раздаточный материал;
- Программа управления аллергенами, документированная процедура прослеживаемости.

## 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 эксперт ГоЦИСС, имеющий практический опыт проведения работ по аудиту СМБПП в аккредитованных органах по сертификации - Науман С.С.

## Приложения

Программа семинара на 2-х листах

## Контакты для связи:

### По вопросам содержания программы семинара обращаться:

Науман Светлана Сергеевна  
Тел./факс: (812) 388-34-33, 387-03-62  
Моб.тел.: 8 (953) 170-40-57  
E-mail: ns@gociss.ru  
n\_lanali3103@mail.ru

### По организационным вопросам обращаться:

Ефанов Владимир Александрович  
Тел/факс: (812) 388-34-33, 387-03-62  
E-mail: v.efanov@gociss.ru  
info@gociss.ru  
regionspb@list.ru

**Программа семинара по теме:  
«Разработка системы НАССР, включая требования ТР ТС 021/2011. Подготовка к проверкам  
Роспотребнадзора и ритейлеров»**

<b>28 марта 2016 года</b>	
09.45-10.00	Регистрация
10.00-11.15	<b>Принципы ХАССП - основа безопасности и конкурентоспособности пищевых продуктов.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Нормативно-правовое регулирование системы безопасности производства пищевых продуктов. Требования Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»</li> <li>• Что такое ХАССП. Основные принципы системы ХАССП.</li> </ul>
11.15-11.30	Кофе-брейк
11.30-13.00	<b>Внедрение системы безопасности пищевых продуктов на пищевых предприятиях</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Разработка процедур и определенных действий по требованиям, указанным в главе 3, ст.10 ТР ТС 021/2011</li> <li>• Разработка процедур и определенных действий по требованиям, указанным в главе 3, ст.11 ТР ТС 021/2011</li> <li>• Внедрение процедур и определенных действий, основанных на принципах ХАССП.</li> <li>• Поддержание процедур и определенных действий, основанных на принципах ХАССП.</li> <li>• Сертификация систем ХАССП</li> </ul>
13.00-14.00	Обеденный перерыв
14.00-15.00	<b>Рекомендации по применению ИСО 22000.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ответственность руководства</li> <li>• Менеджмент ресурсов</li> <li>• Планирование и производство безопасной продукции</li> <li>• Валидация, верификация и улучшение СМБПП</li> </ul>
15.15-15.30	Кофе-брейк
15.30 - 17.00	<i>Практическое занятие:</i> Выявление потенциально опасных факторов, выбор учитываемых факторов, составление пооперационного анализа учитываемых опасных факторов, составление плана ХАССП, оформление листов ККТ,PRP0
<b>29 марта 2016 года</b>	
10.00-11.15	<b>Основные виды документированных процедур</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Управление документацией</li> <li>• Управление записями</li> <li>• Закупки</li> <li>• Входной контроль сырья и материалов</li> <li>• Корректирующие и предупреждающие действия</li> <li>• Управление несоответствующей продукцией</li> </ul> Прослеживаемость
11.15-11.30	Кофе-брейк
11.30 - 13.00	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Управление чрезвычайными обстоятельствами и аварийными ситуациями</li> <li>• Управление производственной средой</li> <li>• Управление средствами измерений</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Управление оборудованием</li> </ul>
13.00-14.00	Обеденный перерыв
14.00-15.30	<b>Внутренний аудит.</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Разработка программы ВА</li> <li>• Проведение ВА</li> <li>• Отчет ВА</li> <li>• Оценка и анализ результатов</li> <li>• Анализ со стороны руководства</li> <li>• Непрерывное улучшение и актуализация СМБПП</li> </ul>
	<i>Практическое занятие в группах: проведение внутреннего аудита</i>
15.30-15.45	Кофе-брейк
15.45-17.00	<b>Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции (ГОСТ Р 54762-2011/(ISO/TS 22002-1:2009)</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>• Перекрестное загрязнение</li> <li>• Очистка и санитарная обработка</li> </ul>
<b>30 марта 2016 года</b>	
10.00-11.30	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Управление аллергенами.</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</li> <li>• Биотерроризм</li> </ul>
11.30-11.45	Кофе-брейк
11.45-13.00	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Борьба с вредителями</li> <li>• Личная гигиена персонала</li> <li>• Продукция, подлежащая переработке</li> <li>• Отзыв продукции</li> <li>• Складирование</li> <li>• Информирование</li> <li>• Биотерроризм</li> </ul>
13.00-14.00	Обеденный перерыв
14.00-15.00	Программа проверки контрольно-надзорных органов.
15.00-15.15	Кофе-брейк
15.00-15.30	Тестовая работа
15.30-16.00	Круглый стол: подведение итогов, обмен контактами
16.00-16.30	Вручение сертификатов и удостоверений

**По всем вопросам обращаться**

Науман Светлана Сергеевна

Тел/факс: (812) 388-34-33, 387-03-62

Сот.: +7 (953) 170-40-57

E-mail: [ns@gociss.ru](mailto:ns@gociss.ru)