



ПРИГЛАШЕНИЕ  
на учебно-практический семинар

**«Разработка системы менеджмента безопасности пищевой продукции на предприятиях общественного питания, основанной на принципах ХАССП. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания и розничной торговли».**

**Дата и место проведения:**

- ✓ 26-апреля 2017г.
- ✓ РФ, г. Санкт-Петербург, ул. Парковая, д. 4-Д.

**Цели проведения:**

Практические рекомендации по внедрению ГОСТов на основе принципов ХАССП (*ГОСТ Р 51705.1-2005, 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 аудита.

**Целевая аудитория:**

- Руководители и сотрудники предприятий, входящих в пищевую цепочку;
- Руководители и сотрудники общепита (рестораны, кафе, столовые общеобразовательных и высших учреждений, и т.п.);
- Руководители и сотрудники логистических продовольственных складов;
- Руководители и сотрудники предприятий выпускающих упаковку для пищевых продуктов;
- Руководители и сотрудники кейтеринга, розничной и оптовой продажи.
- Члены группы и внутренние аудиторы СМБПП.

**Документы по окончании:**



- Удостоверение менеджера систем безопасности пищевой продукции

**Стоимость участия:**

- Стоимость участия 1 человека – 7 000 рублей;
- Стоимость указана без НДС (УСН), оформление по договору.

**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 ОАО «РОК-1», ОАО «Фиш Фабрик», ресторанный комплекс «Буль-Вар», ГБОУ школа «Музыка», КФ «Нева», ЗАО «Вилаш», ОАО «КШВ», ПФ «Приморская», ОАО «Вышневолоцкий хлебокомбинат», ООО «Асто», Психоневрологический комбинат №10, 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 1-ом листе

### 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](mailto:cert_gociss@mail.ru); [n\\_lanali3103@mail.ru](mailto:n_lanali3103@mail.ru)

## Программа семинара по теме:

**«Разработка системы менеджмента безопасности пищевой продукции на предприятиях общественного питания, основанной на принципах ХАССП. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания и розничной торговли».**

| 1 день      |   |
|-------------|---|
| 09.45-10.00 | Регистрация   |
| 10.00-10.30 | <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>• Основопологающие определения и семь принципов системы ХАССП</li> </ul> |
| 10.30-11.30 | <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>   |
| 11.30-11.45 | <b>Кофе-брейк</b>   |
| 11.45-12.30 | Методика определения опасностей и анализ рисков   |
| 12.30-13.30 | Перерыв на обед   |
| 13.30-15.15 | Основные виды документированных процедур.   |
| 15.15-15.30 | <b>Кофе-брейк</b>   |
| 15.30-17.00 | Предварительные мероприятия, позволяющие провести анализ опасностей. Разработка плана ХАССП. Идентификация и мониторинг критических контрольных точек.  |
| 17.00-      | Вручение сертификатов и удостоверений   |

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)

|                       |   |
|-----------------------|---|
| <b>ТЕМА СЕМИНАРА:</b> | <p style="text-align: center;"><b>«Разработка системы менеджмента безопасности пищевой продукции на предприятиях общественного питания, основанной на принципах ХАССП. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания и розничной торговли»</b></p> <p style="text-align: right; font-size: small;">указать тему семинара</p> |
|-----------------------|---|

|                         |  |
|-------------------------|--|
| <b>ДАТА ПРОВЕДЕНИЯ:</b> | <p style="text-align: center;"><i>26 апреля 2017</i></p> <p style="text-align: right; font-size: small;">указать дату семинара</p> |
|-------------------------|--|

**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   |  |
| Контактное лицо (фамилия, имя, отчество,<br>телефон, E-mail) |  |

**Информация об участниках семинара:**

| №  | ФИО | Должность | Контакты<br>(телефон/E-mail) |
|----|-----|-----------|------------------------------|
| 1. |     |           |                              |
| 2. |     |           |                              |
| 3. |     |           |                              |

**Информация для бронирования:**

| Название гостиницы  | Удаленность от места        | Стоимость<br>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)

