



## 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:

- ✓ 25-27 мая
- ✓ 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, FSSC 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.

### 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;
- Члены группы и внутренние аудиторы СМБПП.

### Документы по окончании:



- Удостоверение о повышении квалификации
- Сертификат соответствия внутреннего аудитора СМБПП



### Стоимость участия:

- Стоимость участия 1 человека – 18 500 рублей;
  - 2-х человек – 16 000 рублей;
  - От 3-х и больше – 14 500 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.

Врач-микробиолог, эпидемиолог, бактериолог с опытом работы на пищевых предприятиях общепита- Умеренкова И.

### Приложения

Программа семинара на 2-х листах

### Контакты для связи:

#### По вопросам содержания программы семинара обращаться:

Науман Светлана Сергеевна

Тел./факс: (812) 387-03-62

Моб.тел.: 8 (953) 170-40-57

E-mail: ns@gociss.ru; n\_lanali3103@mail.ru

#### Программа семинара по теме:

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

1 день	
09.45-10.00	Регистрация
10.00-11.15	<p><b>Принципы ХАССП - основа безопасности и конкурентоспособности пищевых продуктов.</b></p> <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, ст.11 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 и поддержание процедур и определенных действий, основанных на принципах ХАССП. Сертификация систем ХАССП</li> <li>• <b>Рекомендации по применению ИСО 22000</b></li> </ul>
13.00-14.00	Обеденный перерыв
14.00-15.15	Микробиологические опасные факторы. Норовирусная инфекция. Лектор: Врач-микробиолог, эпидемиолог, бактериолог – Умеринкова. И
15.15-15.30	Кофе-брейк
15.30 - 17.00	Химические опасные факторы. Физические опасные факторы. <i>Практическое занятие:</i> Выявление потенциально опасных факторов, выбор учитываемых факторов, составление пооперационного анализа учитываемых опасных факторов, составление плана ХАССП, оформление листов ККТ, PRPo
	<b>2 день</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> <p>Прослеживаемость</p>
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> <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> <p><i>Практическое занятие в группах: проведение внутреннего аудита</i></p>
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>3 день</b>	
10.00-11.30	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Управление аллергиями.</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

Сот.: +7 (953) 170-40-57

E-mail: [n\\_lanali3103@mail.ru](mailto:n_lanali3103@mail.ru); [ns@gociss.ru](mailto:ns@gociss.ru)

# Заявка на участие в семинаре повышения квалификации

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

## Рекомендации для бронирования гостиницы:

Название гостиницы	Удаленность от места	Стоимость руб. в сутки	Контакты для бронирования
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>
Холидей Инн Московские Ворота Московский пр. 97А,	25 мин. пешком	от 4400	<a href="http://www.hi-spb.com/">http://www.hi-spb.com/</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)

м.п.

Заполненные заявки просим направлять на электронную почту [info@gociss.ru](mailto:info@gociss.ru), [ns@gociss.ru](mailto:ns@gociss.ru) или по факсу: (812) 387-03-62, (812) 388-34-33

Исполнитель: С.С.Науман  
Тел./факс: (812) 388-34-33  
Моб.тел.: +7 (953) 170-40-57

