



**ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЦЕНТР ИСПЫТАНИЙ,
СЕРТИФИКАЦИИ И СТАНДАРТИЗАЦИИ
(ГоЦИСС)**

Россия, 196084, Санкт-Петербург, ул. Парковая, 4
ИНН 7810267492; КПП 781001001, БИК 044030704
Р/с 40702810430010000298; к/с 30101810200000000704
в Ф. ОПЕРУ Банк ВТБ (ПАО) г. Санкт-Петербурге
Тел./факс: (812) 388-34-33

Руководителю организации

исх. №1040/09 от 14.09.2016 г
на № _____ от _____ 2016 г.

Уважаемый Руководитель!

Государственный центр Санкт-Петербурга приглашает на семинар по ХАССП с 15 по 17 ноября 2016 года.

Семинар направлен на подготовку специалистов к разработке и внедрению системы ХАССП/ ИСО 22000/ FSSC 22000, а также на подготовку внутренних аудиторов.

✓ Тема семинара: «Внедрение и совершенствование системы менеджмента безопасности пищевых продуктов в соответствии с ГОСТ Р 51705.1-2001/ГОСТ Р ИСО 22000-2007/схемой сертификации FSSC 22000 на предприятии цепи создания и реализации пищевой продукции. Внутренний аудит в соответствии с ГОСТ Р ИСО 19011-2012».

- ✓ Сроки проведения семинара: 15.11.2016 – 17.11.2016 г.;
- ✓ Место проведения семинара: Санкт-Петербург, ул. Парковая, 4-Д (админ. корпус)
- ✓ Преподаватель: лектор-практик по системе ХАССП - Семенченко Татьяна Викторовна.
- ✓ Стоимость участия за:
 - одного слушателя: 18000 руб./чел.;
 - 2-х слушателей – 16000 руб./чел.;
 - 3-х и более слушателей – 14000 руб./чел.

✓ В стоимость включено:

- Кофе-брейки;
- Раздаточный материал;
- CD.

✓ По итогам курса слушатели получают:

- удостоверение о прохождении курса
- сертификат соответствия внутреннего аудитора



Для участия в семинаре просим направить заявку или обратиться по нижеуказанным контактам.

Приложения:

1. Программа семинара
2. Заявка на семинар.

Контактное лицо:

Кузнецова Ксения Валерьевна, тел/факс: (812) 938-22-49, 388-34-33, моб.тел: 8 (911) 080-51-01
E-mail: gociss-sm@mail.ru

Зам. руководителя ОС ИСМ

Т.В. Семенченко

Программа семинара

Тема семинара: «Внедрение и совершенствование системы менеджмента безопасности пищевых продуктов в соответствии с ГОСТ Р 51705.1-2001/ГОСТ Р ИСО 22000-2007/схемой сертификации FSSC 22000 на предприятии цепи создания и реализации пищевой продукции. Внутренний аудит в соответствии с ГОСТ Р ИСО 19011-2012»

15 ноября 2016 года		
10.00-10.15	Регистрация	
10.15-11.15	Введение в системы менеджмента безопасности пищевой продукции (СМБПП) – преимущества и обоснование внедрения	
	История создания концепции ХАССП	
	Применение концепции ХАССП в СМБПП	
	Семь принципов ХАССП	
	Область распространения системы	
	Ответственность и полномочия. Формирование группы разработки системы	
11.15-11.30	Кофе-брейк	
11.30-13.00	Краткий обзор документов, которые могут использовать предприятия пищевой промышленности, общественного питания и торговли для разработки СМБПП: <ul style="list-style-type: none"> • ГОСТ Р 51705.1-2001, • ГОСТ Р ИСО 22000-2007 (ISO 22000:2005), • ГОСТ Р 55889-2013 "Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания" • ГОСТ Р 55888-2013 "Услуги розничной торговли. Система менеджмента безопасности пищевых продуктов. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для сферы розничной торговли" • МР 5.1.0096-14 "Методические подходы к организации оценки процессов производства (изготовления) пищевой продукции на основе принципов ХАССП" • ГОСТ Р 56671-2015 "Рекомендации по разработке и внедрению процедур, основанных на принципах ХАССП" (с 01.07.2016) • ГОСТ 33182-2014 "Промышленность мясная. Порядок разработки системы ХАССП на предприятиях мясной промышленности" (с 01.07.2016) • ГОСТ Р ИСО/ТУ 22004-2008/ ISO 22004:2005 "Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов. Руководящие указания по применению ИСО 22000:2005" • ГОСТ Р ИСО 22005-2009 / ISO 22005:2007 "Прослеживаемость в цепи поставщиков пищевой промышленности. Общие принципы и основные требования к проектированию и внедрению систем" • схема сертификации FSSC 22000, а также GFSI (Global Food Safety Initiative), стандарты IFS, стандарты BRC, принципы GMP (Good Manufacturing Practice) и др.	
	Информация о продукции, сырье и материалах	
	Информация о производстве (схемы тех. процессов, территории и помещений)	
	Требования к построению блок-схем	
	<i>Практическое занятие: «Составление блок-схем»</i>	
	13.00-14.00	Обеденный перерыв
	14.00-15.20	Анализ опасностей
		<i>Практическое занятие: «Оценка опасностей»</i>
		Идентификация опасностей, оценка опасностей
		PRP (предупреждающие действия)
Выбор мероприятий по управлению: PRP, PRPo, ККТ		
<i>Практическое занятие: «Выбор мероприятий по управлению»</i>		
PRPo (производственные программы)		
<i>Практическое занятие: «Составление планов ХАССП и PRPo»</i>		
Разработка плана ХАССП: определение критических пределов для ККТ, системы мониторинга в ККТ, коррекция и корректирующие действия		
15.20-15.45	Кофе-брейк	

15.45-17.00	Управление документацией
	Управление записями
	Политика и Цели в области качества и безопасности продукции <i>Практическое занятие: «Анализ политики в области безопасности пищевой продукции»</i>
	Управление несоответствиями
	Корректирующие и предупреждающие действия
	Обращение с потенциально опасной продукцией Изъятие несоответствующей продукции
16 ноября 2016 года	
10.00-11.15	Управление мониторингом и измерениями
	Актуализация информации и документации
	Обмен информацией
	Чрезвычайные обстоятельства и реагирование на них
	Анализ со стороны руководства
	Система прослеживаемости, идентификация <i>Практическое занятие (индивидуальное): «Система прослеживаемости»</i>
11.15-11.30	Кофе-брейк
11.30-13.00	Валидация, верификация
	Анализ результатов верификационной деятельности
	Постоянное улучшение, актуализация системы менеджмента безопасности пищевых продуктов
	Дополнительные требования FSSC 22000
	Изучение требований документов: <ul style="list-style-type: none"> • Комиссии Кодекс Алиментариус • ГОСТ Р 54762-2011/ISO/TS 22002-1:2009 "Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 1. Производство пищевой продукции" • ГОСТ Р 56746-2015 /ISO/TS 22002-2:2013 "Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 2. Общественное питание" • ГОСТ Р 56669-2015/ISO/TS 22002-3:2011 "Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 3. Сельскохозяйственное производство" ГОСТ Р 56398-2015/ISO/TS 22002-4:2013 "Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 4. Производство упаковки для пищевой продукции"
13.00-14.00	Обеденный перерыв
14.00-15.20	Внутренний аудит систем менеджмента пищевой безопасности
	Основные понятия внутреннего аудита
	Требования к проведению внутреннего аудита
	Планирование аудитов <i>Практическое занятие: «Составление программы внутреннего аудита»</i>
15.20-15.45	Кофе-брейк
15.45-16.30	Требования к аудиторам и формированию группы аудита
	Классификация несоответствий
	Оформление результатов и последующие действия <i>Практическое занятие: «Оформление результатов аудитов»</i>
16.30-17.00	Вручение сертификатов и удостоверений
17 ноября 2016 года	
10.00-17.00	<i>Индивидуальное занятие по тематике система ХАССП, ИСО 22000, FSSC 22000</i>
	<i>Круглый стол</i>
	Тестирование с целью оценки уровня освоения материала
	Вручение документов о прохождении семинара

Заявка на участие в курсе повышения квалификации

ТЕМА СЕМИНАРА:

«Внедрение и совершенствование системы менеджмента безопасности пищевых продуктов в соответствии с ГОСТ Р 51705.1-2001/ГОСТ Р ИСО 22000-2007/схемой сертификации FSSC 22000 на предприятии цепи создания и реализации пищевой продукции. Внутренний аудит в соответствии с ГОСТ Р ИСО 19011-2012»

указать тему семинара

**ДАТА
ПРОВЕДЕНИЯ:**

15-17.11.16

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	
Сфера деятельности предприятия	
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 отель	15 мин. пешком	от 3100 + 130 р. завтрак	www.veles-hotel.ru
Невский Отель Гранд	4 ст. метро и 20 мин пешком	от 4 650	www.hon.ru

Руководитель предприятия

_____ (подпись)

_____ (ФИО)

Заполненные заявки просим направлять на электронную почту gociss-sm@mail.ru
или по факсу: (812) 387-03-62, (812) 388-34-33