

19-20 декабря в АО «Хлеб» г. Сызрань **Учреждением «Государственный центр испытаний, сертификации и стандартизации»** был проведен обучающий семинар по теме: «Построение успешной системы ХАССП на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания. Разработка системы менеджмента безопасности пищевой продукции, основанной на принципах ХАССП, в соответствии с ТР ТС 021/2011 и новой версией ИСО 22000-2018. Внутренний аудит по новой версии ИСО 19011-2018. Проверки Роспотребнадзора и Россельхознадзора». Более 14 специалистов смогли получить знания по построению системы менеджмента безопасности на своем предприятии. Ознакомились с **новыми требованиями ИСО 22000:2018**: риск-ориентированным подходом к системе, контекстом организации, лидерством руководства, общими предупреждающими программами, санитарно-гигиеническими программами, правилами проведения внутренних и внешних аудитов на основе риск-ориентированного подхода по ИСО 19011:2018г., а также основам проведения надзорных аудитов. Обучение проводил ведущий аудитор, практикующий консультант по разработке и внедрению систем менеджмента, основанных на принципах ХАССП, эксперт ИС СМ **Науман С.С.** В процессе обучения слушатели актуализировали под свое производство требования системы ХАССП, получили рекомендации по решению наиболее острых вопросов. А также имели возможность получить рекомендации по актуализации, как имеющейся документированной информации, так и по новым документам для выполнения требований **ИСО 22000:2018**. В работе семинара приняли участие не только группа ХАССП и внутренних аудиторов, но и специалисты других подразделений: отдела кадров, охраны труда, закупок, сбыта, отделов главного механика, энергетика. Каждый получил ответы на свои вопросы. По результатам семинара участникам были вручены сертификаты и удостоверения по повышению квалификации.

- Наша общая цель – качественная и безопасная продукция для нашего населения. В то же время мы заинтересованы в том, чтобы предприятия не испытывали трудности в использовании новой для них системы, Правильно разработанная и внедренная система менеджмента безопасности на принципах ХАССП, позволяет повысить безопасность пищевой продукции, эффективно и рационально управлять производством, оптимизировать рабочие процессы, сократить количество отходов - подчеркнула в заключительном слове эксперт-преподаватель Учреждения «ГоЦИСС» **Науман С.С.** и пожелала удачи и процветания работникам АО «Хлеб». Очень приятно было услышать в ответ, что семинар был очень познавательным, интересным, легким в понимании. И надежды на новое продолжительное сотрудничество.

