



## ГоЦИСС

### Государственный центр испытаний, сертификации и стандартизации приглашает Вас принять участие в семинаре:

Семинары направлены на улучшение понимания требований системы менеджмента безопасности пищевой продукции Вашего предприятия и обучение внутренних аудиторов.

#### Тема семинара и даты проведения

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

- 23, 24, 25 ноября 2015 года

#### Цель семинаров

Приобретение знаний и навыков, необходимых для разработки, внедрения и постоянного совершенствования системам менеджмента безопасности продуктов питания, а также для проведения внутренних аудитов.

#### Целевая аудитория

Специалисты предприятий пищевой промышленности, общественного питания, торговли: руководители, зам. руководителей, технологи, сотрудники служб качества, производственных лабораторий и др.

#### Формат курса

Лекции, практические занятия, тесты, индивидуальные учебные материалы

#### Выдаваемые документы

- удостоверение о повышении квалификации;
- сертификат соответствия внутреннего аудитора СМБПП



#### Стоимость семинара

18 000 руб.  
При участии 2-х слушателей 15 000 руб.  
При участии 3-х участников и более стоимость - 13 500 руб.

#### В стоимость включено

- Кофе-брейки и обеды
- Раздаточный материал
- CD

#### Место проведения

Санкт-Петербург, ул. Парковая, д. 4, литер.Д





## Об организаторе

Учреждение «Государственный центр испытаний, сертификации и стандартизации» (ГоЦИСС) основано в 1997 году и сегодня занимает лидирующие позиции в области сертификации и стандартизации.

ГоЦИСС является головным центром сертификации в Северо-Западном регионе. Для осуществления уставной деятельности в области экспертизы промышленной безопасности в регионах России - ГоЦИСС имеет сеть филиалов.

ГоЦИСС оказывает услуги по сертификации систем менеджмента организаций по ISO 9001, ISO 22000, НАССР (ХАССП), ISO 27001, ISO 14001, OHSAS и другим. Компания также оказывает услуги по обучению и сертификации персонала, сертификации услуг.

## Контактное лицо

Семенченко Татьяна Викторовна  
Тел/факс: (812) 388-34-33, 387-03-62  
Тел.: +7 (981) 109-35-85

Е-mail: [gociss-sm@mail.ru](mailto:gociss-sm@mail.ru)

ВКонтакте: <https://vk.com/haccpkachestvo>

<https://vk.com/gociss>

[www.gociss.ru](http://www.gociss.ru)

**Будем  
рады**

**видеть Вас на семинаре!!!**

Для участия в семинаре необходимо заполнить заявку на семинар, прилагаемую к письму, и направить ее на электронную почту

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



## 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 (ISO 22000:2005)/ со схемой сертификации FSSC 22000 на предприятиях цепи создания и реализации пищевой продукции. Внутренний аудит в соответствии с ГОСТ Р ИСО 19011-2012 (ISO 19011:2011)».

<b>23 ноября 2015 года</b>	
10.00-10.15	Регистрация
10.15-11.15	Введение в системы менеджмента безопасности пищевой продукции (СМБПП) – преимущества и обоснование внедрения Краткий обзор документов, которые могут использовать предприятия пищевой промышленности, общественного питания и торговли для разработки СМБПП: - ГОСТ Р 51705.1-2001, - ГОСТ Р ИСО 22000-2007 (ISO 22000:2005), - схема сертификации FSSC 22000, - а также GFSI (Global Food Safety Initiative), стандарты IFS, стандарты BRC, принципы GMP (Good Manufacturing Practice) и др.
11.15-11.30	Кофе-брейк
11.30-13.00	История создания концепции ХАССП Применение концепции ХАССП в СМБПП Семь принципов ХАССП Ответственность и полномочия. Формирование группы разработки системы Область распространения системы
13.00-14.00	Обеденный перерыв
14.00-15.20	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> Анализ опасностей Идентификация опасностей, оценка опасностей <i>Практическое занятие: «Оценка опасностей»</i>
15.20-15.45	Кофе-брейк
15.45 - 17.00	PRP (предупреждающие действия) Выбор мероприятий по управлению: PRP, PRPo, ККТ <i>Практическое занятие: «Выбор мероприятий по управлению»</i> PRPo (производственные программы) Разработка плана ХАССП: определение критических пределов для ККТ, системы мониторинга в ККТ, коррекция и корректирующие действия <i>Практическое занятие: «Составление планов ХАССП и PRPo»</i>
<b>24 ноября 2015 года</b>	
10.00-11.15	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
11.15-11.30	Кофе-брейк
11.30-13.00	Обращение с потенциально опасной продукцией
	Изъятие несоответствующей продукции
	Управление мониторингом и измерениями
	Актуализация информации и документации
	Обмен информацией
	Чрезвычайные обстоятельства и реагирование на них
13.00-14.00	Обеденный перерыв
14.00-15.20	Анализ со стороны руководства
	Система прослеживания
	<i>Практическое занятие (индивидуальное): «Система прослеживаемости»</i>
15.20-15.45	Кофе-брейк
15.45-17.00	Валидация, верификация
	Анализ результатов верификационной деятельности
	Постоянное улучшение, актуализация системы менеджмента безопасности пищевых продуктов
	Дополнительные требования FSSC 22000
<b>25 ноября 2015 года</b>	
10.00-11.15	Изучение требований документов Комиссии Кодекс Алиментариус и ISO/TS 22000-1:2009 (ГОСТ Р 54762-2011/ISO/TS 22002-1:2009)
11.15-11.30	Кофе-брейк
11.30-13.00	Продолжение изучения требований документов Комиссии Кодекс Алиментариус и ISO/TS 22000-1:2009 (ГОСТ Р 54762-2011/ISO/TS 22002-1:2009)
13.00-14.00	Обеденный перерыв
14.00-15.00	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>
15.00-15.15	Кофе-брейк
15.00-15.45	Требования к аудиторам и формированию группы аудита
	Классификация несоответствий
	Оформление результатов и последующие действия
	<i>Практическое занятие: «Оформление результатов аудитов»</i>
15.45-16.15	Тестирование с целью оценки уровня освоения материала
16.15-17.00	Вручение сертификатов и удостоверений

## 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 (ISO 22000:2005)/ со схемой сертификации FSSC 22000 на предприятиях цепи создания и реализации пищевой продукции.  
Внутренний аудит в соответствии с ГОСТ Р ИСО 19011-2012 (ISO 19011:2011)»

указать тему семинара

**ДАТА  
ПРОВЕДЕНИЯ:**

23-25.11.2015

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	<a href="http://www.veles-hotel.ru">www.veles-hotel.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)