

Об обучении

Руководителю предприятия

Требования системы ХАССП в настоящий момент не только «лучшая практика» международных компаний, но и обязательное к применению требование Российской Федерации и всех стран ЕАЭС.

В связи с этим ООО «Центр содействия и развития «Красноярск-Тест» в **августе 2023 г.** проводит семинар.

Семинар организовывается для руководителей и специалистов предприятий пищевой промышленности, общественного питания, оптовой и розничной торговли, агропромышленного комплекса и других, **на тему: «Практические методы управления безопасностью пищевых продуктов с соответствием с ГОСТ Р ИСО 22000-2019. Подготовка к аудитам «первой», «второй» и «третьей» стороны».**

Продолжительность обучения – 24 часа.

Семинар состоится по адресу: г. Красноярск, ул. Вавилова, 2Ж, офис 6-02. Начало занятий в 9-00. Обучение проводят эксперты по сертификации систем менеджмента безопасности пищевой продукции по ГОСТ Р ИСО 22000-2019, имеющие практический опыт по разработке, внедрению и сертификации систем менеджмента. Данный курс включает лекции, деловые игры, самостоятельную работу и тестовый экзамен.

Форма обучения – с отрывом от производства.

Обучение может быть перенесено в случае некомплекта группы (менее 10 человек).

Стоимость обучения 1 человека от предприятия составляет – 15 000 руб.; (НДС не облагается).

Специалистам, прошедшим обучение и успешно сдавшим экзамен, выдается удостоверение о повышении квалификации установленного образца.

Лицензия на право ведения образовательной деятельности от «30» октября 2014 г. № 7704-л серии 24Л01 № 0000853, выдана Министерством образования и науки Красноярского края.

Для участия в семинаре необходимо оформить заявку (форма прилагается). Заявки направлять на e-mail: [csr@krastest.ru](mailto:csr@krastest.ru), [vee@krastest.ru](mailto:vee@krastest.ru)

Контактные телефоны:

Пеняжина Елена Евгеньевна:

8 (391) 236-59-34,

8923-274-29-20

**Приложение:**

1. Форма заявки.
2. Программа обучения.

С уважением,  
Директор ООО «ЦСР «Красноярск-Тест»

Е. Е. Пеняжина



Директору  
ООО «ЦСР «Красноярск-Тест»  
Пеняжиной Е. Е.

### ЗАЯВКА

Просим включить в группу обучающихся по дополнительной профессиональной образовательной программе (курсам повышения квалификации) «**Практические методы управления безопасностью пищевых продуктов с соответствии с ГОСТ Р ИСО 22000-2019. Подготовка к аудитам «первой», «второй» и «третьей» стороны.**».

Дата проведения **август 2023 г.** следующих специалистов нашей организации:

№ п/п	Ф.И.О. (полностью)	Согласие на обработку персональных данных (в соответствии пунктом 3 статьи 3 № 152-ФЗ от 27.07.2006)	Должность

#### Контактная информация

Ф.И.О.	Должность	Телефон/факс	e-mail

#### Реквизиты для оформления договора

Наименование организации (полное и сокращенное)		
Адрес организации		
Телефон		
Факс		
ИНН		
КПП		
Лицо, подписывающее договор	Должность	
	Ф.И.О.	
	Действует на основании	

Оплату гарантируем.

Руководитель организации

**\*К заявке приложить следующие документы слушателей:**

- паспорт (с пропиской),
- ИНН,
- СНИЛС,
- свидетельство о заключении брака (в случае изменения фамилии),
- диплом о среднем профессиональном или высшем образовании (с приложениями),
- дипломы о переподготовке, свидетельства/удостоверения о повышении квалификации (с приложениями).

## РАСПИСАНИЕ

обучения по дополнительной профессиональной программе повышения квалификации  
**«Практические методы управления безопасностью пищевых продуктов с соответствием с  
 ГОСТ Р ИСО 22000-2019. Аудиты «первой», «второй» и «третьей» стороны»**

Тема/дата	
Часы	Преподаватель
<b>август 2023 г.</b>	
<b>09<sup>00</sup> - 11<sup>00</sup></b>	<b>Лапуть Елена Викентьевна</b>
1.1 Разъяснение требований законодательства по безопасности пищевой продукции. 1.2 Основные положения и задачи работы системы НАССР (ХАССП) на предприятиях. 1.3 Законодательная и нормативная база относительно контроля безопасности производства пищевой продукции. 1.4 Основные положения Технических регламентов Таможенного союза, в частности ТР ТС 021/2011. 1.5 Основные требования ГОСТ Р ИСО 22000-2019. 1.6 Требования по санитарии и гигиене на предприятиях пищевой промышленности. 1.7 Административная ответственность с учетом изменений № 237-ФЗ от 18.07.2011	
<b>11<sup>00</sup> - 12<sup>00</sup></b>	<b>Пеняжина Елена Евгеньевна</b>
2.1 Принципы системы менеджмента безопасности пищевой продукции 2.2 Цикл PDCA	
<b>12<sup>00</sup> - 13<sup>00</sup> обед</b>	
<b>13<sup>00</sup> - 17<sup>00</sup></b>	<b>Пеняжина Елена Евгеньевна</b>
2.3 Процессный подход 2.4 Деловая игра 2.5 Методы описания процессов, в том числе технологических процессов 2.6 Деловая игра	
<b>август 2023 г.</b>	
<b>09<sup>00</sup> - 12<sup>00</sup></b>	<b>Лапуть Елена Викентьевна</b>
3.1 Предварительные программы 3.2 ПОПМ - программа обязательных предварительных мероприятий (ГОСТ Р 54762-2011/ISO/TS 22002-1:2009): <i>планировка помещений и рабочих зон; системы обеспечения - воздух, вода, электроэнергия; удаление отходов; пригодность, очистка и техническое обслуживание оборудования; управление закупленными материалами; меры по предотвращению перекрестного загрязнения; очистка и санитарная обработка; борьба с вредителями; личная гигиена и санитарно-техническое обслуживание для персонала; складирование; информация о продукции и информированность потребителя; защита продукции, биобдительность и биотерроризм.</i> 3.3 Этапы работ внедрения СМБПП и принципы НАССР (ХАССП): - Формирование и задачи группы НАССР (ХАССП), создание блок-схемы технологического процесса для контроля безопасности на каждом этапе жизненного цикла продукции; - Опасные факторы: определение, анализ рисков. Меры по предотвращению загрязнений и управлению рисками. Определение Критических Контрольных точек (ККТ), установление критических пределов для каждой ККТ и их мониторинг	
<b>12<sup>00</sup> - 13<sup>00</sup> обед</b>	
<b>13<sup>00</sup> - 14<sup>00</sup></b>	<b>Лапуть Елена Викентьевна</b>
3.4 Концепция риск-ориентированного мышления 3.5 Деловая игра по управлению опасностями.	
<b>14<sup>00</sup> - 17<sup>00</sup></b>	<b>Пеняжина Елена Евгеньевна</b>
4.1 Перечень документов согласно новой версии ГОСТ Р ИСО 22000. Требования к документам, обязательные процедуры и записи, ответственность руководства, политика в области безопасности. 4.2 Деловая игра по выявлению типичных ошибок во внутренних документах, процедурах, записях	
<b>август 2023 г.</b>	
<b>09<sup>00</sup> - 12<sup>00</sup></b>	<b>Пеняжина Елена Евгеньевна</b>
5.1 Аудиты «первой», «второй» и «третьей» стороны на предприятии (порядок проведения, методы и технология проведения). 5.2 Деловая игра по внутреннему аудиту.	
<b>12<sup>00</sup> - 13<sup>00</sup> обед</b>	
<b>13<sup>00</sup> - 17<sup>00</sup></b>	<b>Лапуть Елена Викентьевна</b>
Итоговый контроль Подведение итогов. Выдача документов.	