



САНКТ - ПЕТЕРБУРГСКИЙ ИНСТИТУТ УПРАВЛЕНИЯ И ПИЩЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ

191186 Санкт-Петербург, набережная канала Грибоедова, д.7

учебный центр: тел (812) 312-47-44 (многоканальный), (812) 570-64-41, тел/факс (812) 312-38-57, E-mail: info@hlebspb.ru, приемная ректора: тел/факс (812) 314-18-45

E-mail: rector@hlebspb.ru, бухгалтерия: тел (812) 312-43-22, <http://www.hlebspb.ru>

Руководителю предприятия!

Санкт-Петербургский институт управления и пищевых технологий

*(лицензия на осуществление образовательной деятельности 78ЛЮ2 № 0000584 рег. № 1655 от 11.01.2016 г.)
проводит практический семинар в совмещенном оф и онлайн формате по теме:*

«Система пищевой безопасности в соответствии с принципами ХАССП. Программы предварительных мероприятий. Работа над ошибками»

04-05 марта 2025г.

01-02 октября 2025г.

Цель семинара: практическая помощь предприятиям пищевой и перерабатывающей промышленности и организациям общественного питания в обеспечении безопасности продовольственного сырья и продуктов питания.

Целевая аудитория: руководители и специалисты предприятий, входящих в пищевую «цепочку», внутренние аудиторы системы менеджмента пищевой безопасности

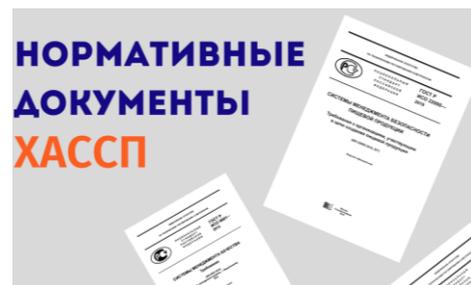
В программе семинара:

◆ **Организация производства безопасной продукции.** Инфраструктура пищевых предприятий в обеспечении безопасности выпускаемой продукции: Требования ГОСТ Р 54762-2011/ISO/TS 22002-1:2009. «Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 1. Производство пищевой продукции».

◆ **ГОСТ Р 51705.1-2024** “Системы менеджмента качества. Управление качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования”. **Новые требования с 01.11.2024г.** Термины и определения на всех этапах цепи создания пищевой продукции. Принципы разработки системы ХАССП с учетом современных технологий и актуальных научных данных.

◆ **Система менеджмента пищевой безопасности (СМПБ): обзор требований.** Этапы построения и внедрения системы по ГОСТ Р ИСО 22000-2019. Серии стандартов ISO 9000 и их связь со стандартом ISO 22000. Организация работы группы НАССП с учетом требований ISO 22000.

- * Документация: требования к документации и записям по ISO 22000. Перечень требуемых документированных процедур и видов записей.
- * Технологические схемы процесса, требования к сырью и продукции. Правила составления информации о производстве согласно требованиям ISO 22000. Кон-



троль производственного процесса. Принципы контроля времени и температуры производственных операций. Специальные технологические этапы

- * Анализ опасностей и выявление критических контрольных точек согласно требованиям ISO 22000. Установление критических пределов. Понятие рабочего предела. Примеры критических контрольных точек.
- * Разработка плана ХАССП и иных мероприятий по управлению опасными факторами. Примеры.
- * Верификация элементов СМБПП. Верификационная деятельность. Внутренний аудит: планирование, проведение и последующие действия. Управление несоответствиями. Действия с несоответствующей продукцией. Изъятия.
- * Прослеживаемость пищевой продукции.
- * Ответственность и анализ со стороны высшего руководства. Планирование СМБПП. Обмен информацией.



◆ **Требования к производителям пищевой продукции по внедрению и поддержанию принципов ХАССП.** ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования».

◆ **Структура ХАССП.** Руководство по ХАССП. Политика в области безопасности пищевой продукции. Приказ о создании группы ХАССП. Описание продукции. Информация о производстве. Анализ опасностей и составление реестра опасностей. Анализ рисков и Критические контрольные точки (ККТ). План ХАССП. Рабочие листы ХАССП. Внутренние проверки. Документация системы ХАССП. Идентификация и оценка рисков в ХАССП.

Проведение самооценки предприятия, на соответствие требованиям СМБП (ИСО 22000), основанной на принципах ХАССП.

◆ Практические вопросы при прохождении предприятием проверок РОСПОТРЕБНАДЗОРА, внешних аудитов торговых сетей, а также крупных компаний и производителей.

Участникам выдаются информационно-методические материалы по теме семинара.

Стоимость обучения составляет – 15 000 руб., НДС не облагается.

Для участия в семинаре в дистанционном формате достаточно иметь доступ к интернету на компьютере, телефоне или любом другом электронном устройстве.
Внимание! Начало занятий в 10-00час.

Информационное письмо № 54.25 от 24.01. 2025 г.

Для участия в семинаре необходимо заполнить заявку и направить в Учебный центр:
Е-mail: info@hlebspb.ru. Форма заявки размещена на сайте СПИУПТ www.hlebspb.ru . На основании Вашей заявки заключается договор и направляется счет для оплаты.

Для регистрации направить копию платежного поручения и копию диплома о высшем или среднем профессиональном образовании (без вложения). После чего Вам поступит письмо со ссылкой на участие в программе. Проверьте техническую готовность Вашего компьютера согласно инструкции, которая будет содержаться в письме подтверждения регистрации на участие в семинаре в дистанционном формате.

На все вопросы ответим по телефонам:

☎ учебный центр: (812) 570-64-41 Потехина Татьяна Сергеевна,
312-47-44 Черненко Ольга Анатольевна, т/ф (812) 312-38-57 Е-mail: info@hlebspb.ru

Ректор

О.И. Пономарева