



## 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](mailto:info@hlebspb.ru), приемная ректора: тел/факс (812) 314-18-45

E-mail: [rector@hlebspb.ru](mailto: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»**

**15-16 февраля 2024г.**

**06-07 ноября 2024г.**

**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».

◆ **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 HACCP 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. Контроль 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 – 13 000 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 № 33.24 от 21.12. 2023 г.**

Для участия в семинаре необходимо заполнить заявку и направить в Учебный центр:  
**Е-mail: [info@hlebspb.ru](mailto:info@hlebspb.ru).** Форма заявки размещена на сайте СПИУПТ [www.hlebspb.ru](http://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](mailto:info@hlebspb.ru)

Ректор

**О.И. Пономарева**