

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
дополнительного профессионального образования  
**«Санкт-Петербургский институт управления и пищевых технологий»**  
**(ФГБОУ ДПО СПИУПТ)**  
Канала Грибоедова набережная, д.7, Санкт-Петербург, 191186  
**Приемная:** тел/факс (812) 314-18-45, E-mail: [rector@hlebspb.ru](mailto:rector@hlebspb.ru)  
**Учебный центр:** тел.(812) 312-47-44, (812) 570-64-41  
E-mail: [info@hlebspb.ru](mailto:info@hlebspb.ru), <http://www.hlebspb.ru>  
ОКПО 27480815, ОГРН 1037843020786 ИНН/КПП 7803025414/784101001

---

**Санкт-Петербургский институт управления и пищевых технологий**  
(лицензия на осуществление образовательной деятельности 78Л02 № 0000584 рег. № 1655 от 11.01.2016 г.)  
*приглашает специалистов по качеству и пищевой безопасности, членов группы НАССР,  
менеджеров СМБПП, внутренних и внешних аудиторов, сотрудников организаций,  
работающих по стандартам **ISO 22000:2018, FSSC 22000 VER 6.0**  
принять участие в авторской программе повышения квалификации по теме:*

**«Новые требования к безопасности пищевой продукции  
в соответствии с ISO 22002-100:2025.**

**Внутренний и внешний аудитор»**

**9-11 декабря 2026 года**

**В программе:**

- Требования новых международных стандартов **ISO 22002-100:2025 и ISO 22002-1:2025.**
- Программа предварительных условий для обеспечения безопасности в цепочке «сырьё → производство → упаковка → хранение/транспорт → розница/обслуживание».
- Интеграция требований по безопасности, гигиене и инфраструктуре на разных производственных площадках.
- **Основные элементы ISO 22002-100:2025:**
  - ✓ **Конструкция и планировка зданий:** границы площадки и окружающая среда.
  - ✓ **Планирование помещений и рабочих зон:** зонирование, потоки персонала и продукции; размещение оборудования; требования к хранению сырья, продукции, упаковки, химических веществ.
  - ✓ **Требования к инженерным системам:** вода, лед, пар, сжатый воздух, газы, освещение, вентиляция.
  - ✓ **Пригодность и техническое обслуживание оборудования:** требования к оборудованию и техническому обслуживанию.
  - ✓ **Предотвращение перекрестной контаминации:** меры предотвращения микробиологического, физического, химического загрязнения, управление аллергенами.
  - ✓ **Санитарная обработка:** программы очистки и дезинфекции, моющие и дезинфицирующие средства, уборочный инвентарь.
  - ✓ **Борьба с вредителями (пест-контроль):** программы борьбы с вредителями на основе СанПиН и хороших практик, защита от проникновения вредителей, мониторинг и обнаружение вредителей, контроль и уничтожение вредителей.
  - ✓ **Управление отходами:** переработка и повторное использование материалов, требования к контейнерам для отходов.
  - ✓ **Личная гигиена и помещения для персонала:** санитарно-гигиенические помещения, зоны для приема пищи, спецодежда и защитная одежда, состояние здоровья, чистоплотность и поведение персонала, посетители и подрядчики.

- ✓ **Хранение, складирование и транспортировка:** хранение и складирование. Принципы ротации: отгрузка и транспортировка.
- ✓ **Управлениекупаемыми материалами:** входной контроль, выбор поставщиков и управление поставщиками.
- ✓ **Маркировка продукции.**
- ✓ **Защита продукции и предотвращениемошенничества:** ТАССР/VACCP анализ.
- ✓ **Аудит программ предварительных мероприятий на соответствие ISO 22002-100:2025:** цели и виды аудита, требования к компетентности аудитора, внутренний и внешний аудит.
- ✓ **Управление программой внутреннего и внешнего аудита:** подготовка к аудиту, порядок проведения аудита на местах. Отчет об аудите и последующие действия.
- ✓ **Практические шаги внедрения ISO 22002-100:2025.**
- ✓ **Стажировка – ролевая игра:** аудит высшего руководства, тех службы, службы закупок, отдела персонала.

По окончании обучения участникам семинара выдается документ о повышении квалификации установленного образца в объеме 24 академических часов.

**Внимание! Семинар проводится по адресу: Санкт-Петербург, набережная канала Грибоедова, д. 7 (станция метро: «Невский проспект», «Гостиный двор», выход на канал Грибоедова). Начало занятий в 10:00(мск)**

**Информационное письмо № 85.26 от 22.09.2026г.**

**Стоимость обучения одного слушателя 20 000 руб. НДС не облагается.**

Для участия в семинаре необходимо заполнить заявку и направить в Учебный центр: (812) 312-47-44, 312-38-31, тел/факс 314-18-45, E-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 слушателям необходимо иметь при себе копию платежного поручения и копию диплома о высшем или среднем профессиональном образовании (без вложения).

Проживание оплачивается отдельно. Заявка на бронирование номеров размещена на сайте [www.hlebspb.ru](http://www.hlebspb.ru)

| <i>Проживание</i>                                                 | <i>Отель «Альфа»<br/>наб. канала Грибоедова, д.7</i>                                       | <i>пр. Авиаконструкторов,<br/>д.23, к.1</i>                                                                     |
|-------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <i>Бронирование номеров по телефонам или электронному адресу:</i> | <i>+7(981)690-46-47<br/><a href="mailto:alfahotel@hlebspb.ru">alfahotel@hlebspb.ru</a></i> | <i>8 (812) 307-33-41,<br/>факс (812) 307-33-42<br/><a href="mailto:hotelspiupt@bk.ru">hotelspiupt@bk.ru</a></i> |

**На все вопросы ответим по телефонам:**

☎ отдел оценки компетентности лабораторий: т/ф (812) 325-98-96 Оболкина Эльвира Юрьевна, Киселева Лидия Анатольевна  
E-mail: [hlebspbmsi@inbox.ru](mailto:hlebspbmsi@inbox.ru)

☎ учебный центр:(812) 312-47-44 Подплетенная Ольга Александровна, Черненко Ольга Анатольевна  
E-mail: [info@hlebspb.ru](mailto:info@hlebspb.ru)