



Лицензия Комитета по образованию Правительства Санкт-Петербурга рег. №566 от 13.07.2011 г.

Учебно-методический центр «Регистр-Консалтинг» приглашает на семинар

## «Разработка, внедрение и внутренний аудит системы менеджмента безопасности пищевой продукции (СМБПП)»

27-30 апреля, 26-30 октября 2015 года, г. Санкт — Петербург

### Для кого предназначен данный семинар?

для работников, специалистов, представителей пищевой индустрии **всей продуктовой цепи «от поля до вилки»**, специалистов по внутренним проверкам СМБПП, специалистов продовольственной сферы: предприятиям общественного питания, внешним испытательным центрам, консультантам в области пищевой безопасности, разработчикам новых видов пищевых продуктов и т.д.

### Почему стоит посетить семинар?

Начатая в России с 2001 года реформа **технического регулирования** набирает обороты.

С **01 июля 2013 г.** вступили в силу несколько Технических регламентов Таможенного союза (ТР ТС), призванных обеспечить безопасность пищевой продукции и продовольственного сырья, в том числе непосредственно касающихся всех изготовителей пищевой продукции:

- ⇒ ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ⇒ ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»

Чтобы выполнить **требования** ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» **полностью, достаточно использовать в качестве модели** обеспечения безопасности пищевых продуктов **именно ISO 22000:2005.**

### Цели обучения:

- ⇒ разъяснение требований ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» и **проработка возможностей выполнения** этих требований **посредством построения СМБПП** в соответствии с ISO 22000:2005 (системы HACCP).;
- ⇒ методические рекомендации по постановке системы внутренних проверок СМБПП на предприятии, технике и методам аудита.

### Как подтвердить соответствие требованиям технического регламента?

**Примером** выполнения положений п.2 ст.10 гл.3 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»: *«При осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции, изготовитель должен разработать, внедрить и поддерживать процедуры, основанные на принципах ХАССП (в английской транскрипции HACCP — Hazard Analysis and Critical Control Points), изложенных в п.3, ст.10»* **служит внедрение требований ISO 22000:2005 п.7.4 «Анализ опасностей» и п.7.6 «Установление Плана ХАССП»**

### Вы хотите понять как исполнить закон?

В рамках курса будет предложено:

- ⇒ изучение положений ТР ТС 021/2011 в части системы обеспечения безопасности пищевых продуктов;
- ⇒ проработка требований ISO 22000:2005 (системы HACCP);
- ⇒ соотнесение требований законодательства с требованиями стандарта, методические рекомендации по их реализации;
- ⇒ техника и методы проведения внутренних аудитов;
- ⇒ обмен мнениями по проблемным вопросам, дискуссии и командный поиск решений, практические занятия и деловые игры по разработке необходимых разделов ISO 22000:2005 для выполнения ТР ТС 021/2011.

### Документ об участии в семинаре:

По итогам успешного тестирования сертификат НОУ «УМЦ «РЕГКОН» об успешном завершении курса

**Время занятий с 10:00 до 18:00**

**Для исполнения указанных технических регламентов необходимо выполнить мероприятия, обеспечивающие соблюдение их требований.**

### Условия и стоимость участия:

20 000 рублей на одного участника. НДС не облагается.

В стоимость семинара включены: раздаточный материал, тестирование, кофе-брейки и обеды.

### **ГИБКАЯ СИСТЕМА СКИДОК!**

По запросу организаций проводятся корпоративные семинары, учитывающие требования и специфику деятельности заказчика.

Подробную информацию Вы можете узнать: