



Федеральное агентство по техническому
регулированию и метрологии.

(РОССТАНДАРТ)

Федеральное бюджетное учреждение
«Государственный региональный
центр стандартизации, метрологии и
испытаний в Оренбургской области»

(ФБУ «Оренбургский ЦСМ»)

60 лет Октября ул., д. № 2 «Б», Оренбург,

Оренбургская область, 460021

тел/факс (3532) 33-37-05, факс (3532) 33-00-76

E-mail: info@orencsm.ru

Http://www.orencsm.ru

ОКПО 02567633, ОГРН 1035605505198

ИНН/КПП 5610007278/561001001

26.06.2023 № 39/2305
на № _____

Руководителям организаций

Уважаемые коллеги!

Для предприятий и организаций, заинтересованных в выполнении обязательных требований Технических регламентов Евразийского экономического союза, ФБУ «Оренбургский ЦСМ» проводит **практический семинар «Принципы ХАССП в достижении пищевой безопасности. Управление безопасностью пищевых продуктов в соответствии с требованиями ГОСТ Р ИСО 22000-2019. Оценка результатов деятельности. Проведение внутренних аудитов систем менеджмента в соответствии с требованиями ГОСТ Р ИСО 19011-2021».**

Приглашаем Вас принять участие в данном практическом семинаре, на котором будут рассмотрены следующие вопросы:

- обязательные требования ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевых продуктов» и способы их реализации;

- управление безопасностью пищевых продуктов в соответствии с требованиями ГОСТ Р ИСО 22000-2019;

- превентивные меры защиты продукции, управление изменениями в организации, управление аллергенами, управление мониторингом производственной среды, идентификация и прослеживаемость;

- основные различия и особенности существующих системы менеджмента безопасности пищевой продукции: НАССР, ISO 22000, стандарты торговых сетей (IFS, BRC, FSSC 22000 и др.);

- проведение внутренних аудитов систем менеджмента в соответствии с требованиями ГОСТ Р ИСО 19011-2021; аудиты второй стороны: требования торговых сетей, подготовка к аудиту.

Семинар состоится 13-14 июля 2023 г. в зале совещаний ФБУ «Оренбургский ЦСМ» по адресу: г. Оренбург, ул. 60 лет Октября, д. 2 «Б». Время занятий с 10⁰⁰ до 16⁰⁰.

Стоимость обучения одного участника - 9600,00 руб. включая НДС. Стоимость обучения 2-го и последующих участников от одной организации - 4800,00 руб. включая НДС.

Слушатели обеспечиваются информационными и методическими материалами, возможна индивидуальная консультация специалистов.

Для участия в семинаре необходимо направить заявку на адрес электронной почты orencert@yandex.ru не позднее **7 июля 2023 г.** По всем вопросам, связанным с участием в семинаре обращаться по телефону: **8 (3532) 33-31-05.**

Данное письмо носит информационный характер и не является основанием для оплаты.

И.о. директора

А.П. Антипова

Каменева Л.Е., зам. начальника ОПС, т. 8(3532) 33-31-05



ОРЕНБУРГСКИЙ ЦСМ

Система менеджмента качества ФБУ «Оренбургский ЦСМ» соответствует
требованиям ГОСТ Р ИСО 9001-2015 (ISO 9001:2015)



Заявка
для участия в практическом семинаре
«Принципы ХАССП в достижении пищевой безопасности»

Наименование организации участника в соответствии с правоустанавливающими документами (в т. ч. разрешенное краткое наименование)	
Юридический адрес Почтовый адрес	
ИНН ОГРН/ ОГРНИП КПП (для юр. лиц)	
Контактные телефоны	
Электронная почта	
Название должности, Ф.И.О. лица, уполномоченного подписать договор, документ основания (Устав, приказ, доверенность)	
Количество участников, Ф.И.О. (полностью)	
Дата составления заявки	



ОРЕНБУРГСКИЙ ЦСМ

ПРОГРАММА

практического семинара для предприятий и организаций пищевой промышленности «Принципы ХАССП в достижении пищевой безопасности. Управление безопасностью пищевых продуктов в соответствии с требованиями ГОСТ Р ИСО 22000-2019. Оценка результатов деятельности. Проведение внутренних аудитов систем менеджмента в соответствии с требованиями ГОСТ Р ИСО 19011-2021»

13-14 июля 2023 г.

Место проведения:

г. Оренбург, ул. 60 лет Октября, д. 2 «Б», ФБУ «Оренбургский ЦСМ», 2 этаж, Зал совещаний

13.07.2023	
10 ⁰⁰ – 10 ¹⁵	Приветственное слово участникам семинара <i>Антипова Анна Петровна – и.о. директора ФБУ «Оренбургский ЦСМ»</i>
10 ¹⁵ – 10 ³⁰	Потребительский рынок и контроль качества в сфере потребления - <i>начальник отдела пищевой и перерабатывающей промышленности сельского хозяйства, торговли, пищевой и перерабатывающей промышленности Оренбургской области</i> <i>Николенко А.В.</i>
10 ³⁰ – 10 ⁴⁵	Основные несоответствия требованиям технических регламентов Таможенного союза, выявляемые в ходе надзорных мероприятий - <i>Управление Роспотребнадзора по Оренбургской области (спикер по согласованию)</i>
10 ¹⁵ – 11 ¹⁵	Обзор нововведений в законодательные требования, планируемые изменения в сфере обеспечения безопасности пищевой продукции - <i>спикер по согласованию</i>
11 ¹⁵ – 11 ³⁰	Контекст организации и риск-ориентированное мышление при выполнении требований ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевых продуктов» - <i>спикер по согласованию</i>
11 ³⁰ – 11 ⁴⁵	<i>Кофе-брейк</i>
11 ⁴⁵ – 12 ⁴⁵	Роль и объем документированной информации в контексте выполнения требований ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевых продуктов» и синхронизация документированной информации с действующими документами организации - <i>спикер по согласованию</i>
12 ⁴⁵ – 13 ⁰⁰	<i>Награждение участников смотра-конкурса</i>
13 ⁰⁰ – 13 ⁴⁵	<i>Обед</i>
13 ⁴⁵ – 16 ⁰⁰	Превентивные меры защиты продукции, управление изменениями в организации, управление аллергенами, управление мониторингом производственной среды, а так же идентификация и прослеживаемость - <i>спикер по согласованию</i>
14.07.2023	
10 ⁰⁰ – 12 ⁴⁵	Организация работ в рамках разработки и внедрения принципов ХАССП на предприятии. 12 шагов внедрения НАССР. Терминология и методология анализа рисков и определения критических контрольных точек - <i>спикер по согласованию</i>
12 ³⁰ – 13 ³⁰	<i>Обед</i>
13 ³⁰ – 14 ⁰⁰	Существующие системы качества и менеджмента безопасности пищевой продукции. Основные различия и особенности НАССР, ISO 22000, стандартов торговых сетей (IFS, BRC, FSSC 22000 и др.) - <i>спикер по согласованию</i>
14 ⁰⁰ – 15 ⁰⁰	Методические рекомендации по процедуре внутренних аудитов СМ. Руководящие указания стандарта ГОСТ Р ИСО 19011-2021. (Методы внутреннего аудита; планирование, подготовка и проведение внутреннего аудита системы менеджмента (СМ); Анализ данных, оформление отчетных документов по результатам аудита; Коррективы и корректирующие действия по выявленным несоответствиям; Оценка результативности предпринятых действий). Практика проведения внутреннего аудита- <i>спикер по согласованию</i>
15 ⁰⁰ – 16 ⁰⁰	Аудиты второй стороны: требования торговых сетей, подготовка к аудиту- <i>спикер по согласованию</i>
Обсуждение результатов семинара, вручение сертификатов участникам	