



**ECE Centrus** since 2004

EUROPEJSKIE CENTRUM EDUKACYJNE  
05-077 Warszawa, ul. Bursztynowa 12,  
tel. +48 602 123-286,  
e-mail: natalia.golka@gmail.com



РУП «Витебский Центр  
стандартизации, метрологии  
и сертификации»  
210015, Республика Беларусь,  
г. Витебск, ул. Б. Хмельницкого, д.20  
тел. 8-0212-42-68-04  
e-mail: vitcsms@tut.by

Руководителю организации

о проведении  
международного обучения

Европейский образовательный центр (ECE Centrus, Warszawa) на базе РУП «Витебский ЦСМС» с 07.09.2020 по 09.09.2020 проводит международный тренинг – практикум (3 дня - 24 часа) на тему: «Требования системы HACCP, ISO 9001:2015, ISO 22000:2018, FSSC 22000 ver.5, ISO 19011:2018. Внутренний аудитор систем менеджмента». Автор и ведущий курсов:

*1.Йоланта Ковальска- ведущий аудитор систем управления ISO9001, ISO 22000, ISO/IEC 17025, FSSC 22000, BRC FOOD, IFS FOOD, GMP+ , доктор с/х. наук, сотрудница факультета наук о пищевых продуктах, кафедра оценки качества пищевой продукции Варшавского государственного с/х университета, специалист и разработчик 3 –этапного курса по сенсорному анализу.*

*- с 2013 года сотрудничает с Европейским образовательным центром «ЦЕНТРУС» и проводит обучение для специалистов белорусского пищевого сектора в Республике Польша и обучение для пищевых предприятий на территории Республики Беларусь.*

*2. Наталья Голка— Директор центра «ЦЕНТРУС», кандидат филологических наук, магистр экономических наук, выпускница МГУ им. Ломоносова, создатель и выпускница 2-годичной Польско-русской программы для топ-менеджеров «Мастер бизнес администрирования - MBA, синхронный переводчик- польский/русский, ведущий аудитор систем СМК ISO 9001.*

*- с 2004 года проводит образовательные отраслевые программы для специалистов пищевого сектора Республики Беларусь.*

Программа международного обучения прилагается.


**Участникам семинара будут вручены сертификаты международного образца.**

Стоимость участия в семинаре для одного участника составляет **952,2** (девятьсот пятьдесят два рубля 2 копейки).

Заявку просим направить в РУП «Витебский ЦСМС» тел/ факсу (80212) 42-57-61, по e-mail: [smk@vcsms.by](mailto:smk@vcsms.by) или почтой **до 04.09.2020**. Количество мест ограничено.

Мероприятия состоятся по адресу: РБ, г. Витебск, ул. Б.Хмельницкого, 20.

EUROPEJSKIE CENTRUM EDUKACYJNE  
"CENTRUS"  
DYREKTOR  
  
dr Natalia Gołka

Директор  
РУП «Витебский ЦСМС»  


П.Л. Яковлев

## ПРОГРАММА

<p><b><u>I день - понедельник -07.09.2020</u></b> <b>9:00-10:30</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Знакомство со специалистами и участниками, презентация целей и программы курса международного тренинга</li><li>2. Опасности в процессе производства пищевых продуктов</li><li>3. Методы проведения контроля и аудитов с целью идентификации угроз (практические задания):<ul style="list-style-type: none"><li>- Система HACCP - принципы, внедрение, управление документацией</li><li>- Рекомендации в соответствии с Codex Alimentarius, Надлежащая гигиеническая практика (GHP)</li></ul></li></ol> <p>-Практические задания <b>13:00-14:00</b> перерыв <b>14:00-16:45</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Работа в группах:<ul style="list-style-type: none"><li>a) <i>принципы – план HACCP, предварительные операционные программы</i></li><li>b) <i>характеристика сырья и продуктов,</i></li><li>c) <i>описание технологического процесса</i></li><li>d) <i>идентификация опасностей для отдельных производственных процессов,</i></li><li>e) <i>управление риском – идентификация контрольных точек (CP) и критических контрольных точек (CCP) в рамках технологического процесса</i></li><li>f) <i>документирование плана HACCP</i></li></ul></li></ol>	<p><b><u>II день- вторник -08.09.2020</u></b> <b>9:00-10:30</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Введение в схему FSSC 22000 ver 5 – анализ требований</li><li>2. Требования к аудируемым организациям – предварительная программа, операционные предварительные программы, план HACCP и дополнительные требования в соответствии с FSSC 22000.</li><li>3. Система управления качеством в соответствии с ISO 9001:2015 – требования (практические задания)</li><li>4. Работа в группах – планирование пищевой продукции в соответствии с требованиями FSSC 22000, ISO 22000 и серией ISO/TS 22002-1<ul style="list-style-type: none"><li>a) <i>здания и их местонахождение</i></li><li>b) <i>схема помещений и производственная площадка</i></li><li>c) <i>подключение к вентиляции, воде и энергии</i></li><li>d) <i>устранение отходов</i></li><li>e) <i>оборудование, мойка, поддержание бесперебойной работы</i></li><li>f) <i>управление закупками</i></li><li>g) <i>противодействие перекрестному заражению</i></li></ul></li></ol> <p><b>10:45 – 11:00</b> перерыв <b>11:00-13:00</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Работа в группах -планирование пищевой продукции в соответствии с требованиями FSSC 22000, ISO 22000 и серией ISO/TS 22002-1<ul style="list-style-type: none"><li>h) <i>очистка и мойка</i></li><li>i) <i>противодействие вредителям</i></li><li>j) <i>гигиена персонала и социальных помещений</i></li><li>k) <i>вторичная переработка (rework)</i></li><li>l) <i>изъятие продукта</i></li><li>m) <i>хранение</i></li><li>n) <i>информация о продукте и осведомленность потребителя</i></li><li>o) <i>защита пищевых продуктов, биотерроризм</i></li></ul></li><li>2. Внутренний аудит в соответствии с требованиями ISO 19011</li><li>3. Разработка программ внутренних аудитов с учетом системы управления безопасностью пищевой продукции и системы управления качеством - (практические задания)</li><li>4. Подготовка аудитора к аудиту – план аудита, разработка перечня вопросов (практические задания)</li></ol> <p><b>13:00-14:00</b> перерыв <b>14:00-16:45</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Аудит- предварительное совещание (практические задания)</li><li>2. Методы проведения аудита – методы сбора доказательств</li><li>3. Документация по аудиту – Карты несоответствий, наблюдения аудитора, отчет по аудиту (практические задания)</li></ol>
	<p><b><u>III день - среда -09.09.2020</u></b> <b>9:00-10:30</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Психологические аспекты аудита - введение</li><li>1. Формирование доверительных отношений во время проведения аудита</li><li>2. Беспристрастность аудитора</li><li>3. Методы действия в случае возникновения кризисных ситуаций во время аудита</li><li>4. Аудит- завершающая встреча (практические задания)</li></ol> <p><b>10:45 – 11:00</b> перерыв <b>11:00-13:00</b></p> <p>Консультации со специалистами, рассмотрение конкретных случаев на предприятиях</p> <p><b>13:00-14:00</b> перерыв <b>14:00-16:45</b> итоговый экзамен</p> <p><b><u>Вручение сертификатов международного образца</u></b></p>