



ОКЮЛП.300000224

Дзяржаўны камітэт
па стандартызацыі Рэспублікі Беларусь
**Рэспубліканскае унітарнае
прадпрыемства «Віцебскі цэнтр
стандартызацыі,
метралогіі і сертыфікацыі»**

вул. Б. Хмяльніцкага, 20, 210015, г. Віцебск,
т/ф (0212) 42-68-04. E-mail: info@vcsms.by
http://www.vcsms.by

р/р ВУ89ВЛВВ30120300000224001001
Дырэкцыя ААТ «Белінвестбанк»
па Віцебскай вобласці, ВІС ВЛВВВУ2Х,
вул. Леніна, 22, 210015, г. Віцебск,
УНП 300000224, ОКПО 02568420

Государственный комитет
по стандартизации Республики Беларусь
**Республиканское унитарное
предприятие «Витебский центр
стандартизации,
метрологии и сертификации»**

ул. Б. Хмельницкого, 20, 210015, г. Витебск,
т/ф (0212) 42-68-04 E-mail: info@vcsms.by
http://www.vcsms.by

р/с ВУ89ВЛВВ30120300000224001001
Дирекция ОАО «Белинвестбанк»
по Витебской области, ВІС ВЛВВВУ2Х,
ул. Ленина, 22, 210015, г. Витебск,
УНП 300000224, ОКПО 02568420

№09-05-27/ *Таб 24*

На № _____

Руководителю организации

о проведении
международного обучения

Европейский образовательный центр (ECE Centrus, Warszawa) на базе РУП «Витебский ЦСМС» 29-30 ноября 2021 года проводит международный вебинар на тему: «Риск-ориентированный менеджмент – основа для повышения результативности системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования ISO 22000:2018, FSSC 22000 ver.5. Порядок управления аллергенами».

Автор и ведущий курсов:

1. Йоланта Ковальска – ведущий аудитор систем управления ISO 9001, ISO 22000, ISO/IEC 17025, FSSC 22000, BRC FOOD, IFS FOOD, GMP+, доктор с.х. наук, сотрудница факультета наук о пищевых продуктах, кафедре оценки качества пищевой продукции Варшавского государственного с.х. университета.

- с 2013 года сотрудничает с Европейским образовательным центром «ЦЕНТРУС» и проводит обучение для специалистов 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 SMK ISO 9001

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

Программа международного обучения прилагается.

Участникам вебинара будут вручены сертификаты международного образца.

Стоимость обучения для одного слушателя составляет 576,00 (пятьсот семьдесят шесть рублей 00 копеек) с НДС.

Для участия в вебинаре Вам необходимо направить заявку в РУП «Витебский ЦСМС», с указанием адреса электронной почты, на который будет предоставлена ссылка для подключения, по тел/факсу (80212) 48-04-01, по e-mail: smk@vcsms.by или почтой до **23.11.2021**.

Вебинар будет проходить в режиме видеоконференции. Желающие могут принять участие на площадке РУП «Витебский ЦСМС» по адресу: г. Витебск, ул. Б. Хмельницкого, 20 (1 корпус, кабинет 217).

Директор

П.Л.Яковлев

Реунова
8-0212- 48-04-20
+375-33-346-75-75

Международный вебинар на тему:

«Риск-ориентированный менеджмент – основа для повышения

результативности системы менеджмента безопасности пищевой продукции.

Требования ISO 22000:2018, FSSC 22000 ver.5. Порядок управления аллергенами.»

Программа:

Дата и время проведения:	Мероприятие
29.11.2021 09:30-09:45	Знакомство со специалистами и участниками, презентация целей и программы курса международного вебинара.
29.11.2021 09:45-13:00	- Обзор требований ISO 22000:2018, введение в схему FSSC 22000 ver 5.: принципы СМБПП, процессный подход; область применения, контекст организации, лидерство, планирование. - Риск-ориентированный менеджмент при создании и поддержке СМБПП, мышление на основе рисков. Планирование и управление операционной деятельностью. Угрозы и опасности в процессе производства пищевых продуктов.
29.11.2021 13:00-13:30	перерыв
29.11.2021 13:30-16:30	- Обзор требований ISO 22000:2018, введение в схему FSSC 22000 ver 5.: поддержка (управление человеческими ресурсами, инфраструктурой, готовность к аварийным ситуациям и реагирование, производственной средой, предоставляемыми извне элементами СМБПП и предоставляемыми извне процессами, продукцией или услугами); - Обзор требований ISO 22000:2018, введение в схему FSSC 22000 ver 5.: роли, обязанности и полномочия, компетентность, осведомлённость, коммуникации, документированная информация.
30.11.2021 10:00-13:00	- Планирование пищевой продукции в соответствии с требованиями ISO 22000, FSSC 22000 - оценивание пригодности, улучшение и актуализация системы менеджмента безопасности пищевой продукции.
30.11.2021 13:00-13:30	перерыв
30.11.2021 13:30-16:30	-Планирование пищевой продукции в соответствии с требованиями ISO 22000, FSSC 22000 и серией ISO/TS 22002-1, (ISO/TS22002-3). Требования к аудируемым организациям – программа предварительных условий, система прослеживаемости, управление опасностями, операционные предварительные программы, план управления опасностями (план HACCP/РППУ), управление мониторингом и измерениями, верификация, управление несоответствиями продукции и процесса, дополнительные требования в соответствии с FSSC 22000. - Порядок управления аллергенами.
16:30-17:00	Обсуждение вопросов.