



**СЕМИНАР**

**ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ  
ОБОРУДОВАНИЯ В СИСТЕМЕ  
ПИЩЕВОЙ БЕЗОПАСНОСТИ.  
ГИГИЕНИЧЕСКИЙ ДИЗАЙН.  
ТРЕБОВАНИЯ ЧЕК-ЛИСТОВ  
ТОРГОВЫХ СЕТЕЙ.  
FSSC 22000, версия 6**

ФГБУ "ВГНКИ" Москва, Звенигородское шоссе д.5

8 (499) 941-01-51, вн. 600, 151, 428    8-916-217-00-63    ume@vgnki.ru    vgnki.ru

# А ВЫ УВЕРЕНЫ, ЧТО ВАША ТЕХНИЧЕСКАЯ СЛУЖБА ГОТОВА К АУДИТУ ?



Инженерно-технические специалисты, действительно, крутые ребята - даже в условиях санкций находят решения, не говоря про способность удерживать баланс между ППР и планами

производства.

Однако результаты аудитов не в пользу тех служб - больше всего замечаний к ним (если аудитор не обошел стороной). А все потому, что инженерные работники в первую очередь Кулибины, а не писари при царе.

Но претензии к тех службе не только в части документов, а и по личной гигиене, состоянию слесарок, отсутствию НАССР вовлеченности и т.д. Как вовлечь ИТР в систему пищевой безопасности и помочь им с документооборотом?

Как эффективно провести внутренний аudit технической службы, ведь с ними так непросто...

# ПРОГРАММА СЕМИНАРА

1. Требования законодательства, чек-листов торговых сетей, стандартов по системам менеджмента пищевой безопасности в части технического обслуживания оборудования
2. EHEDG
3. FSSC 22000 версия 6 – Управление оборудованием, включая спецификацию на закупки и управление изменениями
4. База по НАССР простым языком специально для инженеров, механиков, слесарей, холодильщиков, КИПовцев, метрологов
5. Практические примеры. Основные ошибки. Статистика замечаний
6. Сжатый воздух
7. Принципы гигиеничного дизайна
8. ТО без бюрократии. Примеры ПО для ТО (программного обеспечения для тех обслуживания)
9. Управление смазочными материалами и очистителями. NSF. Классы допуска. Кейсы из практики.
10. Мастер класс по аудиту реальной тех службы
11. Пакет образцов документов, которые обычно требуются на аудите



# **РАЗДАТОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ:**

Презентация

Учебные материалы (ГОСТы)

Инструкции по техническому обслуживанию  
оборудования, ремонту, метрологическому обеспечению  
средств измерений, по ТО холодильного оборудования и  
вентиляции

**Руководство по управлению оборудованием на русском  
языке (FSSC 22000,6)**

Процедура управления изменениями (FSSC 22000,6)

Оценка риска процесса управления изменениями  
(FSSC 22000,6)

**СПЕЦИФИКАЦИЯ НА ЗАКУПКУ ОБОРУДОВАНИЯ**

Реестр ЗИП, Журнал расхода запчастей

Акт приемки в ремонт, приемки после ремонта

Актостоя оборудования

Протокол оценки подрядчика по ТО оборудования

График планово-предупредительного ремонта

План-график ТО по дополнительным работам

Заказ-наряд на выполнение работ

Дефектная ведомость о техническом состоянии  
оборудования

Журнал приема и передачи смены

Чек-лист ежедневного технического обслуживания

План корректирующих действий

**Чек-лист «10 принципов гигиеничного дизайна»**



**СТОИМОСТЬ** участия для одного специалиста  
**16 000** рублей,  
включая сертификат и раздаточные материалы



**ФОРМАТ** он-лайн в режиме реального времени



### **ВЕДУЩИЕ**

Маргарита Соболева, аудитор

Алексей Житков, эксперт

Алексей Лешов, член рабочей группы ЕНEDG



Для участия необходимо направить заявку на  
**imo@vgnki.ru**



ФГБУ "ВГНКИ" Москва, Звенигородское шоссе д.5

8 (499) 941-01-51, вн. 600, 151, 428    8-916-217-00-63    [imo@vgnki.ru](mailto:imo@vgnki.ru)    [vgnki.ru](http://vgnki.ru)