



Учебный центр ООО «Центр сертификации и экспертизы
«Южный Стандарт Качества»
(Лицензия на образовательную деятельность №Л035-01218-23/01104163 от 22.03.2024 г.)

СЕМИНАР ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ:

«ГОСТ Р 51705.1-2024 «Системы менеджмента качества. Управление качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП»

Место проведения: г. Краснодар, ул. Новокузнецкая, д.14, 1-й этаж, помещение №6

Начало регистрации слушателей: 09:00 ч

Начало обучения: 09:30 ч

Обеденный перерыв: с 13:00 ч до 14:00 ч



Автор программы –
Руководитель органа по сертификации систем менеджмента ООО «Центр сертификации и экспертизы «ЮСК», эксперт премий Правительства Российской Федерации в области качества

Овчинникова Татьяна Владимировна

Профессиональные компетенции и знания, приобретаемые в рамках семинара:

- ознакомитесь с новейшими законодательными, руководящими и методическими документами, предъявляющими требования к системе безопасности пищевой продукции;
- освоите 12 шагов внедрения ХАССП, ознакомитесь с обновленным деревом принятия решений, новым ГОСТ Р 51705.1-2024;
- овладеете методикой анализа рисков и выявления ККТ;
- научитесь разрабатывать программу Pest-контроля; программу очистки и санитарной обработки;
- научитесь разрабатывать программу производственного контроля;
- проводить прослеживаемость сырья и готовой продукции.



Программа обучения		
Модуль	Содержание модуля	Количество часов
1	Актуальность проблем пищевой безопасности. Программы, лежащие в основе системы ХАССП. Требования ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Понятие о надлежащих практиках (GMP, GHP)	2
2	Организация работ в рамках разработки и внедрения системы ХАССП на предприятии. 12 шагов внедрения ХАССП. Основные опасные факторы в пищевой промышленности. Принципы системы ХАССП. Терминология и методология анализа рисков и определения критических контрольных точек.	2
3	Основные изменения ГОСТ Р 51705.1-2024 «Системы менеджмента качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования». Новые термины.	1
4	Создание пакета документации в рамках разработки и внедрения системы ХАССП (политика, план ХАССП, документированные процедуры, записи, инструкции). Различия требований к документам ХАССП в ТР ТС 021/2011, ГОСТ Р 51705.1-2024, ГОСТ 33182-2014.	1
5	Основные особенности разработки программы Pest-контроля и Программы производственного контроля. Медицинские осмотры работников и вакцинация, изменения в законодательстве в данной сфере. Основные положения ГОСТ Р 70231-2022 «Гигиена пищевой продукции. Одежда для работников производства пищевой продукции и общественного питания. Требования, основанные на принципах ХАССП».	2
6	Существующие системы качества и менеджмента безопасности пищевой продукции. Основные различия и особенности ХАССП, ISO:22000, стандартов торговых сетей (IFS, BRC, FSSC:22000 и др.)	1
7	Идентификация и прослеживаемость продукции, как одно из основных требований при внедрении системы ХАССП. Изъятие и отзыв продукции. Практическая реализация вопроса.	1
8	Практическое занятие 1: Информация о продукте и составление блок-схем.	1,5
9	Практическое занятие 2: Определение опасностей и опасных факторов.	1,5
10	Практическое занятие 3: Анализ опасностей. Определение CCP и PRPO.	1,5
11	Практическое занятие 4: Установление критических пределов, критериев действия, процедур мониторинга и корректирующих действий.	1,5

По согласованию с Заказчиком в Программу возможно внести незначительные изменения.

Возможен как очный, так и дистанционный формат обучения.

По окончании обучения выдается удостоверение о повышении квалификации установленного образца.

Стоимость обучения для одного слушателя – 23 000 руб.
В стоимость семинара входят кофе-брейк, раздаточный материал.
Действует система скидок.

Регистрация в группу обучения на семинар только по предварительной записи по телефону и/или электронной почте:
телефон: 8-861-204-40-06,
E-mail: odo@usk-center.ru