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

ОБУЧАЮЩИЙ СЕМИНАР:

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

30 октября 2025 года

Место проведения: г. Краснодар, ул. Новокузнечная, д.14, 1-й этаж, помещение №6
(Возможен как очный, так и дистанционный формат обучения)
По окончании обучения выдается: **Сертификат**
Стоимость обучения для одного слушателя – 16 000 руб.
В стоимость семинара входят: кофе-брейк, раздаточный материал

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.

8 (861) 204-40-06; info@usk-center.ru

Модуль	Содержание модуля
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	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.
3	Основные изменения ГОСТ Р 51705.1-2024 «Системы менеджмента качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования». Новые термины.
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
5	Основные особенности разработки программы Pest-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».
6	Программы обязательных предварительных мероприятий согласно ГОСТ Р 54762-2011 «Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 1. Производство пищевой» ГОСТ Р 70644-2023/ISO/TS 22002-5:2019 «Программы обязательных предварительных мероприятий по безопасности пищевой продукции Часть 5 транспортирование и хранение»
7	Идентификация и прослеживаемость продукции, как одно из основных требований при внедрении системы ХАССП. Изъятие и отзыв продукции. Практическая реализация вопроса.
8	Управление аллергенами. Идентификация и анализ рисков, касающихся аллергенов
9	**Практическое занятие 1:** Информация о продукте и составление блок-схем.
10	**Практическое занятие 2:** Определение опасностей и опасных факторов.
11	**Практическое занятие 3:** Анализ опасностей. Определение ССР и PRP0.
12	**Практическое занятие 4:** Установление критических пределов, критериев действия, процедур мониторинга и корректирующих действий.

По согласованию с Заказчиком в Программу возможно внести незначительные изменения.

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