



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:

**«Изменения в нормативных документах за 2024-2025 гг. в
рамках Обеспечение качества и безопасности при производстве
пищевой продукции в соответствии с ГОСТ Р ИСО 22000:2019
и принципами ХАССП»**

8 июля 2025 года 8 июля 2025 года

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 НАССР;
- с требованиями международных и национальных стандартов в области систем менеджмента безопасности и качества, положениями технических регламентов;
- овладеете методикой анализа рисков и выявления ККТ;
- освоите разработку программы обязательных и предварительных мероприятий



Программа обучения		
Модуль	Содержание модуля	Количество часов
1	Изменения в санитарном законодательстве в 2024-2025 году.	1
2	Изменение правил производственного контроля	1
3	История создания концепции HACCP	1
4	<p>Обеспечение качества и безопасности при производстве пищевой продукции в соответствии с ГОСТ Р ИСО 22000:2019 и принципами HACCP:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Требования к документам, обязательные процедуры и записи, ответственность руководства, политика в области безопасности, лидер и состав группы HACCP, информирование, внутренние и внешние коммуникации, анализ со стороны руководства, менеджмент ресурсов (персонал, финансы, сырье), управление персоналом. • Семь принципов HACCP и этапы внедрения. Подготовка к проведению анализа опасностей (Hazard Analysis), описание продуктов и процесса их производства. • Анализ факторов опасностей: биологические, химические, физические. Оценка рисков – матрица рисков и контроля. • Определение Критических Контрольных Точек. • Критические пределы: система мониторинга критических контрольных точек, установление корректирующих действий. • Программы обязательных и предварительных мероприятий. Производственный и предварительный контроль. Область проверки. • Контроль технологического процесса. Разработка, внедрение, мониторинг и периодическая проверка. • Валидация, верификация. Анализ результатов верификационной деятельности. • Постоянное улучшение, актуализация СМБПП <ul style="list-style-type: none"> • Внутренний аудит 	3
5	Предотвращение мошенничества в пищевой промышленности	1
6	Обучающие примеры из практики. Круглый стол. Ответы на вопросы.	1

По согласованию с Заказчиком в Программу возможно внести незначительные изменения.

Возможен как очный, так и дистанционный формат обучения.

По окончании обучения выдается Сертификат.

Стоимость обучения для одного слушателя – 15 000 руб.

В стоимость семинара входят кофе-брейк, раздаточный материал.

Заявки на обучение принимаются по телефону: 8-861-204-40-06,

E-mail: odo@usk-center.ru.