



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 области ХАССП (НАССР) для предприятий мясной отрасли. Обеспечение качества и безопасности при производстве пищевой продукции в соответствии с ГОСТ Р ИСО 22000:2019 и принципами ХАССП»

16 сентября 2025 года

Место проведения: г. Краснодар, ул. Новокузнецкая, 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.

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



Программа обучения		
Модуль	Содержание модуля	Количество часов
1	История создания концепции НАССР	1
2	ГОСТ 33182-2014 Промышленность мясная. Порядок разработки системы ХАССП на предприятиях мясной промышленности	1
3	ГОСТ Р 71883-2024 Промышленность мясная. Порядок разработки программы управления аллергенами на предприятиях мясной промышленности.	1
4	<p>Обеспечение качества и безопасности при производстве пищевой продукции в соответствии с ГОСТ Р ИСО 22000:2019 и принципами ХАССП:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Требования к документам, обязательные процедуры и записи, ответственность руководства, политика в области безопасности, лидер и состав группы НАССР, информирование, внутренние и внешние коммуникации, анализ со стороны руководства, менеджмент ресурсов (персонал, финансы, сырье), управление персоналом • Семь принципов НАССР 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

Заявки на обучение принимаются по телефону: 8-861-204-40-06,
E-mail: odo@usk-center.ru.

По согласованию с Заказчиком в Программу возможно внести незначительные изменения.