

СЕМИНАР

«Разработка системы менеджмента качества в соответствии с ГОСТ Р 51705.1-2024. Терминология и методология анализа рисков и выявления ККТ»

Даты очной части обучения:

14–15 октября 2024 года

10-11 февраля 2025 года

06-07 октября 2025 года

Время начала регистрации на очную часть обучения по мск:

09-00

Время начала тестирования звука для подключенных онлайн по мск:

10-00

Время начала обучения по мск:

10-10

Обеденный перерыв:

С 14-00 до 15-00

ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН является одной из первых организаций в России, которая начала оказывать помощь предприятиям по внедрению системы ХАССП начиная с 2003 года. Уже долгие годы наш семинар по ХАССП собирает положительные отклики у слушателей благодаря интересной теоретической части и удобной практической методологии анализа рисков и выявления ККТ, которую легко применить на своем производстве.

Данный семинар подходит для тех, кто хочет освоить ХАССП с нуля, а также для специалистов служб качества, аудиторов, заинтересованных в повышении своей квалификации, поскольку помимо базовых принципов в ходе семинара будут рассмотрены лучшие практики и различные нововведения:

Приказом Росстандарта № 564-ст от 27.04.2024 (Приложение 2.6) утвержден национальный стандарт ГОСТ Р 51705.1-2024 «Системы менеджмента качества. Управление качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования». Стандарт вводится в действие с 1 ноября 2024 года с правом досрочного применения.

Кроме того, в 2024 году в связи с изменениями в законодательстве и по пожеланиям слушателей добавлены материалы:

- организация Pest-контроля в связи с обязательностью лицензирования компаний, оказывающих услуги по дератизации и дезинсекции;
- разработка Программы производственного контроля в соответствии с новыми методическими рекомендациями Роспотребнадзора;
- нововведения, касающиеся медосмотров работников и их вакцинации;
- основные положения ГОСТ Р 70231-2022 «Гигиена пищевой продукции. Одежда для работников производства пищевой продукции и общественного питания. Требования, основанные на принципах ХАССП».

ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН приглашает руководителей, заместителей руководителей, главных технологов, инженеров по качеству, аудиторов и всех заинтересованных специалистов пищевой промышленности на курсы повышения квалификации.

Целевая аудитория:

- руководители и специалисты отделов качества,
- члены группы безопасности пищевой продукции,
- аудиторы,
- все специалисты, заинтересованные в вопросах, касающихся систем менеджмента безопасности пищевой продукции.

Ключевые темы курса:

- Программы, лежащие в основе системы HACCP.
- Организация работ в рамках разработки и внедрения системы HACCP на предприятии.
- Создание пакета документации в рамках разработки и внедрения системы HACCP.

Профессиональные компетенции и знания, приобретаемые в рамках курса:

- Ознакомитесь с новейшими законодательными, руководящими и методическими документами, предъявляющими требования к системе HACCP.
- Изучите требования международных и национальных стандартов в области систем менеджмента безопасности и качества, положения технических регламентов.
- Освоите 12 шагов внедрения HACCP, 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 производственного контроля в соответствии ;
- Научитесь разрабатывать Программу производственного контроля.

Автор программы — Руководитель отдела «Управления качеством и оценки соответствия» ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, к.т.н. Юрчак Зоя Андреевна.

Эксперт от РФ в ISO/TC 34/SC 17 «Management systems for food safety» (Эксперт от РФ в ISO/TC 34/SC 17 «Management systems for food safety» («Системы менеджмента пищевой безопасности»), в рамках которого разрабатываются международные стандарты серии ISO 22000.

Член национального технического комитета по стандартизации ТК 076 "Системы менеджмента".

Соработчик стандартов в сфере систем менеджмента, в т.ч.:

- ГОСТ 33182-2014 «Промышленность мясная. Порядок разработки системы HACCP на предприятиях мясной промышленности»
- ГОСТ Р 70644-2023/ISO/TS 22002-5:2019 «Программы обязательных предварительных мероприятий по безопасности пищевой продукции. Часть 5. Транспортирование и хранение»;
- ГОСТ Р «Промышленность мясная. Порядок разработки программы управления аллергенами на предприятиях мясной промышленности».

Аудитор от торговых сетей, предприятий общественного питания, национальных систем добровольной сертификации систем менеджмента, международных органов по сертификации систем менеджмента.

Опыт работы в сфере успешных разработок систем менеджмента безопасности пищевой продукции более 15 лет. Опыт в сфере сертификации систем менеджмента и аудитов второй стороны более 10 лет.

ОБРАЗОВАНИЕ

- специалитет Московского государственного университета прикладной биотехнологии, "Стандартизация и сертификация», инженер, 2008 г.
- аспирантура ФГБНУ «ВНИИМП им. В.М. Горбатова», 2011 г.
- кандидат технических наук по специальностям «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств» и «Стандартизация и управление качеством продукции», 2012 г.

Программа семинара

№п/п	Наименование разделов, тем	Количество часов ¹	
		всего	в том числе
			очное
1.	Актуальность проблем пищевой безопасности. Программы, лежащие в основе системы НАССР. Требования ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Понятие о надлежащих практиках (GMP, GHP).	2,0	2,0
2.	Организация работ в рамках разработки и внедрения системы ХАССП на предприятии. 12 шагов внедрения НАССР. Основные опасные факторы в пищевой промышленности. Принципы системы НАССР. Терминология и методология анализа рисков и определения критических контрольных точек.	2,0	2,0
3.	Основные изменения ГОСТ Р 51705.1-2024 «Системы менеджмента качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования». Новые термины.	1,0	1,0
4.	Создание пакета документации в рамках разработки и внедрения системы НАССР (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.	1,0	1,0
5.	Основные особенности разработки программы Pest-контроля и Программы производственного контроля. Медосмотры 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»	1,0	1,0
6.	Существующие системы качества и менеджмента безопасности пищевой продукции. Основные различия и особенности НАССР, ISO 22000, стандартов торговых сетей (IFS, BRC, FSSC 22000 и др.). Особенности сертификации систем качества на примере Систем добровольной сертификации ХАССП-МЯСО и КСУКП, в международных органах по сертификации.	1,0	1,0
7.	Идентификация и прослеживаемость продукции, как одно из основных требований при внедрении системы ХАССП. Изъятие и отзыв продукции. Практическая реализация вопроса	1,0	1,0
8.	Практикум № 1. Информация о продукте и составление блок-схем.	2,0	2,0
9.	Практикум № 2. Определение опасностей и опасных факторов.	2,0	2,0
10.	Практикум №3. Анализ опасностей. Определение CCP и PRP0.	2,0	2,0
11.	Практикум №4. Установление критических пределов, критериев действия, процедур мониторинга и корректирующих действий.	2,0	2,0
	ИТОГО:	17	17

В программе возможны незначительные изменения!

¹ В программе указано количество академических часов. Продолжительность академического часа 45 минут.

Спикеры семинара:

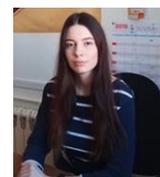
Юрчак З.А., к.т.н.

Руководитель отдела «Управления качеством и оценки соответствия» ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН



Крюченко Е.В.

Ведущий инженер отдела «Управления качеством и оценки соответствия» ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН



Наши спикеры:

- являются экспертами в области систем менеджмента безопасности пищевой продукции, авторы множества публикаций в научных изданиях, в т.ч. международных, авторы учебных пособий.

Мы работаем на основании лицензии на образовательную деятельность №Л035-00115-77/00097064 от 08 декабря 2017 года.

Документ об образовании:

Удостоверение установленного образца, 16 академических часов с внесением в государственную систему ФИС ФРДО.

Специальность:

«Техническое регулирование и управление качеством»

Стоимость обучения в 2024 году

Стоимость обучения одного специалиста очно или онлайн или в формате видеокурса	28 000 руб.
Стоимость обучения до пяти специалистов онлайн или в формате видеокурса, до пяти подключений ²	70 000 руб.

Стоимость обучения в 2025 году

Стоимость обучения одного специалиста очно или онлайн или в формате видеозаписи	32 000 руб.
Стоимость обучения до пяти специалистов онлайн или в формате видеозаписи, до пяти подключений ²	80 000 руб.

² В рамках одного договора



Телефон для записи: +7 (495) 118-32-78

E-mail: marketing@fncps.ru

Адрес места очного обучения: 109316, г. Москва, ул. Талалихина, д. 26

Предварительная запись обязательна!

Директор, д.т.н.

Кузнецова О.А.



Программа очной части семинара

В программе возможны незначительные изменения!

Время начала	Наименование доклада
День первый	
09-00	Начало регистрации
10-00	Приветственное слово. Проверка звука для слушателей онлайн.
10-10	Актуальность проблем пищевой безопасности. Программы, лежащие в основе системы НАССР. Требования ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Понятие о надлежащих практиках (GMP, GHP). <i>Крюченко Елизавета Вячеславовна</i>
11-30	Организация работ в рамках разработки и внедрения системы ХАССП на предприятии. 12 шагов внедрения НАССР. Основные опасные факторы в пищевой промышленности. Принципы системы НАССР. Терминология и методология анализа рисков и определения критических контрольных точек. <i>Крюченко Елизавета Вячеславовна</i>
12-20	Кофе-пауза
12-30	Основные изменения ГОСТ Р 51705.1-2024 «Системы менеджмента качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования». Новые термины. <i>Юрчак Зоя Андреевна</i>
13-10	Создание пакета документации в рамках разработки и внедрения системы НАССР (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. <i>Юрчак Зоя Андреевна</i>
14-00	Обед
14-40	Основные особенности разработки программы Pest-контроля и Программы производственного контроля. Медосмотры 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» <i>Крюченко Елизавета Вячеславовна</i>
15-20	Идентификация и прослеживаемость продукции, как одно из основных требований при внедрении системы ХАССП. Изъятие и отзыв продукции. Практическая реализация вопроса. <i>Юрчак Зоя Андреевна</i>
15-50	Кофе-пауза
16-00	Практикум № 1. Информация о продукте и составление блок-схем. Представление и анализ результатов работы в группах. <i>Крюченко Елизавета Вячеславовна</i>
День второй	
10-00	Практикум № 2. Определение опасностей и опасных факторов. Представление и анализ результатов работы в группах. <i>Крюченко Елизавета Вячеславовна</i>

Время начала	Наименование доклада
11-00	Практикум №3. Анализ опасностей. Определение CCP и PRP0. Представление и анализ результатов работы в группах. <i>Крюченко Елизавета Вячеславовна</i>
12-00	Кофе-пауза
12-10	Практикум №4. Установление критических пределов, критериев действия, процедур мониторинга и корректирующих действий. Представление и анализ результатов работы в группах. <i>Крюченко Елизавета Вячеславовна</i>
14-00	Обед
14-40	Существующие системы качества и менеджмента безопасности пищевой продукции. Основные различия и особенности HACCP, ISO 22000, стандартов торговых сетей (IFS, BRC, FSSC 22000 и др.). Особенности сертификации систем качества на примере Систем добровольной сертификации ХАССР-МЯСО и КСУКП, в международных органах по сертификации. Специфика перехода на новый ГОСТ Р 51705.1-2024. <i>Юрчак Зоя Андреевна</i>
15-20	Тестирование
16-00	Дискуссия по обсуждаемым вопросам. Подведение итогов. Вручение удостоверений о повышении квалификации.