

СЕМИНАР

«Переход с версии ГОСТ Р 51705.1-2001 на ГОСТ Р 51705.1-2024»

Даты очной части обучения:

23 сентября 2024 года

Время начала регистрации на очную часть обучения по мск:

09-30

Время начала тестирования звука для подключенных онлайн по мск:

10-00

Время начала обучения по мск:

10-10

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.

Приказом Росстандарта № 564-ст от 27.04.2024 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.

ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН является разработчиком стандарта ГОСТ 33182-2014 «Промышленность мясная. Порядок разработки системы ХАССП на предприятиях мясной промышленности», который также имеет свои особенности, разбираемые в ходе семинара.

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

Целевая аудитория:

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

Ключевые темы курса:

- Практическая реализация изменений в новой версии стандарта;
- Практикум по определению PRP0, установлению критических пределов, процедур коррекции и корректирующих действий.

Профессиональные компетенции и знания, приобретаемые в рамках курса:

www.vniimp.ru

- Ознакомитесь с основными изменениями ГОСТ Р 51705.1-2024 «Системы менеджмента качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования»;
- Рассмотрите порядок сертификации и инспекционного контроля на соответствие ГОСТ Р 51705.1-2024 в переходный период на примере СДС «ХАССП-МЯСО» и СДС «КСУКП».
- Овладеете методикой определения PRP0, установления критических пределов, процедур коррекции и корректирующих действий.

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".

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

- ГОСТ 33182-2014 «Промышленность мясная. Порядок разработки системы ХАССП 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	заочное
1.	Основные изменения ГОСТ Р 51705.1-2024 «Системы менеджмента качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования». Новые термины. Новые требования к документации	4,0	2,0	2,0
2.	Порядок сертификации и инспекционного контроля на соответствие ГОСТ Р 51705.1-2024 в переходный период на примере СДС «ХАССП-МЯСО» и СДС «КСУКП»	4,0	2,0	2,0
3.	Практикум № 1. Анализ опасностей. Определение ССР и PRP0.	3,0	1,5	1,5
4.	Практикум № 2. Установление критических пределов, критериев действий, мониторинга, коррекции и корректирующих действий	3,0	1,5	1,5
5.	Идентификация и прослеживаемость продукции, как одно из основных требований при внедрении системы ХАССП. Изъятие и отзыв продукции. Практическая реализация вопроса	2,0	1,0	1,0
	ИТОГО:	16	8	8

Представленная программа обучения предусматривает передачу слушателям большого объема информации, за малый промежуток времени. Весь объем знаний, необходимый для повышения квалификации мы передаем в процессе очной части обучения. Заочная часть дает возможность, дополнительно, самостоятельно, изучить рекомендуемые лекторами материалы. Так же, наличие заочной части обучения позволяет сократить продолжительность очного обучения до 1 рабочего дня, вместо 2-х, с выдачей удостоверения о повышении квалификации, с продолжительностью обучения 16 часов. Один час равен академическому часу в 45 минут.

В программе возможны незначительные изменения!

Спикеры семинара:

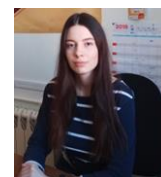
Юрчак З.А., к.т.н.

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



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



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.

Специальность:

«Специалист по качеству», 2.27.02.02 Техническое регулирование и управление качеством

Стоимость обучения одного специалиста очно или онлайн	24 000 руб.
Стоимость обучения до пяти специалистов онлайн, до пяти подключений	60 000 руб.

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.



Расписание очной части семинара

Время начала	Наименование доклада
День первый	
09-00	Начало регистрации
10-00	Приветственное слово. Проверка звука для слушателей онлайн.
10-10	Основные изменения ГОСТ Р 51705.1-2024 «Системы менеджмента качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования». Новые термины. Новые требования к документации <i>Юрчак Зоя Андреевна</i>
11-35	Порядок сертификации и инспекционного контроля на соответствие ГОСТ Р 51705.1-2024 в переходный период на примере СДС «ХАССП-МЯСО» и СДС «КСУКП» <i>Юрчак Зоя Андреевна</i>
12-20	Кофе-пауза
12-30	Практикум № 1. Анализ опасностей. Определение ССР и PRP0 <i>Крюченко Елизавета Вячеславовна</i>
13-15	Обед
14-15	Практикум № 2. Установление критических пределов, критериев действий, мониторинга, коррекции и корректирующих действий <i>Крюченко Елизавета Вячеславовна</i>
15-00	Идентификация и прослеживаемость продукции, как одно из основных требований при внедрении системы ХАССП. Изъятие и отзыв продукции. Практическая реализация вопроса <i>Крюченко Елизавета Вячеславовна</i>
16-00	Подведение итогов первого дня семинара

В программе возможны незначительные изменения!