

СЕМИНАР

«Теория и практика разработки и поддержания систем, основанных на принципах HACCP. Терминология и методология анализа рисков и выявления ККТ»

Даты очной части обучения:

18–19 марта 2024 года

14–15 октября 2024 года

Время начала регистрации на очную часть обучения по мск:

09-00

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 HACCP начиная с 2003 года. Уже долгие годы наш семинар по HACCP собирает положительные отклики у слушателей благодаря интересной теоретической части и удобной практической методологии анализа рисков и выявления ККТ, которую легко применить на своем производстве.

Тем не менее, материал семинара постоянно обновляется, добавляются новые актуальные темы. В 2024 году в связи с изменениями в законодательстве и 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 HACCP».

Кроме того, в 2023 году была подготовлена окончательная редакция проекта национального стандарта ГОСТ Р «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов HACCP. Общие требования», который должен был заменить ГОСТ Р 51705.1-2001, в рамках обучения обсудим основные изменения в стандарте и срок введения в действие.

ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН является разработчиком стандарта ГОСТ 33182-2014 «Промышленность мясная. Порядок разработки системы HACCP 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:

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

Профессиональные компетенции и знания, приобретаемые в рамках курса:

- Ознакомитесь с новейшими законодательными, руководящими и методическими документами, предъявляющими требования к системе НАССР.
- Изучите требования международных и национальных стандартов в области систем менеджмента безопасности и качества, положения технических регламентов.
- Освоите 12 шагов внедрения НАССР, ознакомитесь с обновленным деревом принятия решений.
- 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» («Системы менеджмента пищевой безопасности»), в рамках которого разрабатываются международные стандарты серии ISO 22000.

Член ТК 076 "Системы менеджмента"

Участник разработки 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
- аспирантура ФГБНУ «ВНИИМП им. В.М. Горбатова», специальности «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств» и «Стандартизация и управление качеством продукции», кандидат технических наук

Программа семинара

№п/п	Наименование разделов, тем	Количество часов ¹		
		всего	в том числе	
			очное	заочное
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	1,0	1,0
2.	Организация работ в рамках разработки и внедрения системы ХАССП на предприятии. 12 шагов внедрения НАССР. Принципы системы НАССР. Терминология и методология анализа рисков и определения критических контрольных точек.	2,0	1,0	1,0
3.	Создание пакета документации в рамках разработки и внедрения системы НАССР (политика, план ХАССП, документированные процедуры, записи, инструкции) в соответствии с требованиями ТР ТС № 021/2011, ГОСТ Р 51705.1, ГОСТ 33182-2014. Актуализация ГОСТ Р 51705.1.	1,0	1,0	0,0
4.	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	0,0
5.	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.	2,0	1,0	1,0
6.	Практикум № 1. Определение опасных факторов. Представление и анализ результатов работы в группах.	2,0	1,0	1,0
7.	Практикум №2. Анализ опасных факторов. Определение ККТ. Представление и анализ результатов работы в группах.	3,0	2,0	1,0
8.	Практикум №3. Установление критических пределов, процедур мониторинга и корректирующих действий. Представление и анализ результатов работы в группах.	3,0	2,0	1,0
	ИТОГО:	16	10	6

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!

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

Спикеры семинара:

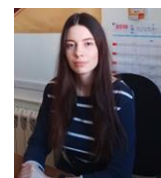
Юрчак З.А., к.т.н.

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.

Специальность:

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

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

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

Е-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.