

План программы повышения квалификации
**«ГОСТ Р 51705.1-2024. Системы менеджмента качества. Управление качеством
 пищевых продуктов на основе принципов HACCP. Общие требования»**
 (формат – вебинар)

Все требования настоящего стандарта являются универсальными, и они предназначены для применения организациями в цепи создания пищевой продукции, независимо от их размера и многообразия. Организации, которые задействованы напрямую или опосредованно в данной цепи, могут включать: предприятия занятые процессами производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации пищевой продукции.

Дата введения в действие ГОСТ Р 51705.1-2024: **01.11.2024**

Преподаватель– ведущий аудитор, эксперт и тренер по системам пищевой безопасности.

Время проведения мск	Тема	Кол-во часов
1 день		
10.00-11.30	Область применения стандарта. Основные изменения по сравнению с предыдущей версией. <ul style="list-style-type: none"> • Общие требования к организации работ по управлению качеством и безопасностью продукции на основе принципов HACCP. Требования к рабочей группе. • Общие требования к системам управления качеством и безопасностью на основе принципов HACCP • Область распространения системы HACCP • Управление документированной информацией 	8
11.45-13.15	Программы обязательных предварительных мероприятий и требования к оформлению (на примере хороших практик и часто встречающихся ошибок и несоответствий – практическое занятие): <ul style="list-style-type: none"> • конструкция и планировка зданий и систем инженерного обеспечения; • планировка помещений, включая рабочие зоны и бытовые помещения; • снабжение воздухом, электроэнергией и другими энергоносителями; • меры по предотвращению перекрестного загрязнения; • борьба с вредителями; • личная гигиена 	
14.00-15.30	Программы обязательных предварительных мероприятий и требования к оформлению (продолжение): <ul style="list-style-type: none"> • очистка и санитарная обработка; • пригодность оборудования и его доступность для очистки, технического и профилактического обслуживания; • управление закупленными материалами; • системы удаления отходов и сточных вод; 	
15.45-17.15	Программы обязательных предварительных мероприятий и требования к оформлению (продолжение): <ul style="list-style-type: none"> • продукция, подлежащая переработке; • процедура отзыва продукции; • хранение на складах; • защита продукции, биобдительность и биотерроризм. Завершение первого дня Ответы на вопросы	
2 день		
10.00-10.45	Управление опасными факторами Предварительные мероприятия для проведения анализа опасностей (практическое занятие):	7

	<ul style="list-style-type: none"> • характеристики сырья, продукции, упаковочных материалов • предусмотренное применение • технологические схемы • описание технологического процесса 	
10.45-11.30	ПРАКТИЧЕСКОЕ УПРАЖНЕНИЕ Анализ опасных факторов (биологические, физические, химические, аллергены)	
11.45-13.15	ПРАКТИЧЕСКОЕ УПРАЖНЕНИЕ <ul style="list-style-type: none"> • Анализ опасных факторов (продолжение) • Определение ККТ и ППОПМ • Дерево решений • План управления опасностями • Процедуры мониторинга ККТ и ППОПМ • Рабочие листы ККТ и ППОПМ • Коррекция и корректирующие действия в ККТ и ППОПМ 	
14.00-15.30	<ul style="list-style-type: none"> • Управление несоответствиями и корректирующие действия. Что считается несоответствием. • Поиск корневых причин (практическое упражнение). • Коррекция и корректирующее действие – в чем отличие. • Прослеживаемость и отзыв продукции • Управление оборудованием для измерений 	
15.45-16.30	<ul style="list-style-type: none"> • Внутренний аудит • Анализ и оценка функционирования системы НАССР • Актуализация системы НАССР на предприятии <p>Ответы на вопросы слушателей</p>	
16.30-17.15	Итоговая аттестация (тестирование)	1



Лицензия на право осуществления образовательной деятельности от 09 августа 2012 г. № 0297 выдана Федеральной службой по надзору в сфере образования и науки Российской Федерации

Стоимость участия для одного специалиста составит **27 500,00 рублей.**

По итогам обучения слушатели получают удостоверение о повышении квалификации.

Для участия в мероприятии необходимо направить заявку на электронную почту umo@vgnki.ru.

Отдел «Научно-методический базовый центр» ФГБУ «ВГНКИ»
8(499)941-01-51 (внутр. 600, 151, 428)
8-916-217-00-63