

ПРОГРАММА СЕМИНАРА

«Новая версия стандарта на системы ХАССП по ГОСТ Р 51705.1-2024: внедрение и сертификация»

Руководитель курса – В.В. Устинов

№	Раздел спецкурса
1	Новая терминология: закрепление принципиальных подходов к технологиям управления пищевой безопасностью на стадиях жизненного цикла продукции.
2	Структура и основные элементы системы качества на принципах ХАССП. Связь с техническими регламентами Таможенного союза и стандартами на системы менеджмента. Место стандарта в нормативной базе подтверждения пищевой безопасности.
3	Первый элемент систем качества на принципах ХАССП: программы обязательных предварительных мероприятий. Построение, особенности, связь со стандартами семейства ISO/TS 22002 и FSSC.
4	<i>Деловая игра:</i> «Разработка элементов Программы для различных видов деятельности в цепи создания пищевой продукции».
5	Второй элемент систем качества на принципах ХАССП: критические контрольные точки и производственные программы обязательных предварительных мероприятий (ППОПМ). Принципы ХАССП-анализа, алгоритмы выбора точек процесса для разработки мероприятий по управлению и методы валидации. Разработка и оформление Плана управления опасностями (Плана ХАССП и Программ ППОПМ).
6	<i>Деловая игра:</i> «Валидация мероприятий по управлению». <i>Деловая игра:</i> «Разработка рабочих листов ХАССП и программ ППОПМ».
7	Третий элемент систем качества на принципах ХАССП: внутренние аудиты и анализ данных. Особенности построения плана аудитов. Источники информации для анализа данных, планирование актуализации и улучшений на основе анализа рисков.
8	<i>Деловая игра:</i> «разработка программы аудитов для различных служб и подразделений предприятия».
9	Тестирование и решение ситуационных задач (кейсов)
10	Круглый стол. Разбор производственных ситуаций, технология перехода на новую версию стандарта.