

Общество с ограниченной ответственностью «Центр контроля качества»

УТВЕРЖДАЮ

Директор

ООО «Центр Контроля Качества»

Н.В. Замятина

«18» июля 2025 г.



**РАЗРАБОТКА И ВНЕДРЕНИЕ СИСТЕМЫ ХАССП НА
ПРЕДПРИЯТИЯ**

ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ
ПРОГРАММА ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

Составитель: Лисачёва Радослава Владимировна

Краснодарский край

Ст. Некрасовская

2025

1 Область применения

Дополнительная образовательная программа «Разработка и внедрение системы ХАССП на предприятия» (далее – Программа) направлена на повышение уровня компетенции специалистов по качеству предприятий в вопросах системы менеджмента безопасности пищевых продуктов, а также формирования навыков проведения оценки рисков на предприятии, анализа опасностей и разработки документированных процедур и форм записей по системе менеджмента.

Актуальность Программы обусловлена требованиями Технического регламента Таможенного Союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»: Глава 3. Требования к процессам производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации пищевой продукции, Статья 10. «Обеспечение безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации»: *«При осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции, изготовитель должен разработать, внедрить и поддерживать процедуры, основанные на принципах ХАССП (в английской транскрипции НАССР - Hazard Analysis and Critical Control Points), изложенных в части 3 настоящей статьи».*

Используя знания, полученные в Программе, специалисты предприятий смогут эффективно внедрить и поддерживать в рабочем состоянии процедуры, основанные на принципах ХАССП.

Программа направлена на формирование у слушателей понимания, как практически применять принципы ХАССП на производстве и поддерживать его в актуальном состоянии. Программа даст следующие необходимые знания слушателям:

- методы предотвращения выпуска продукции (выполнения работ, оказания услуг), не соответствующих требованиям;
- методы выявления дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (работ, услуг), сырья, материалов, полуфабрикатов;
- методы управления документооборотом предприятия.

Программа регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии образовательного процесса, оценку качества подготовки слушателя.

Используемые сокращения:

КД – корректирующие действия
ККТ – контрольно-критическая точка
ПОПМ – программа обязательных предварительных мероприятий
ХАССП (НАССР) – Hazard Analysis and Critical Control Points (анализ рисков и критические точки контроля)

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

1.1 Цель реализации программы

Сформировать у слушателей профессиональные компетенции, необходимые для профессиональной деятельности в области осуществления работ по управлению качеством продукции (работ, услуг), а именно:

- умение применять нормативно-техническую документацию в области функционирования систем управления качеством продукции (работ, услуг);
- систематизировать и анализировать данные по предотвращению выпуска продукции (работ, услуг), не соответствующей требованиям технических регламентов, стандартов, утвержденным образцам и технической документации, в том числе с использованием аналитики больших данных;
- составлять отчёты и планы мероприятий по предотвращению выпуска продукции, не соответствующей требованиям технических регламентов, стандартов, утвержденным образцам и технической документации.

Задачи:

- 1) Ознакомить слушателей с теоретическими основами системы менеджмента безопасности пищевой продукции, целью использования, принципами и методами системы ХАССП.
- 2) Ознакомить слушателей со стандартом ГОСТ Р ИСО 22000-2019, преимуществами сертификации системы, областью применения FSSC 22000.
- 3) Сформировать у слушателей представление о порядке разработки и внедрения системы ХАССП, 12 шагах создания системы ХАССП.
- 4) Сформировать навыки проведения аудитов системы менеджмента качества с учетом их разновидностей.
- 5) Ознакомить слушателей с методами предотвращения выпуска продукции (выполнения работ, оказания услуг), не соответствующих требованиям.
- 6) Ознакомить слушателей с методами выявления дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (работ, услуг), сырья, материалов, полуфабрикатов.
- 7) Ознакомить слушателей с методами управления документооборотом предприятия.

- 8) Сформировать навык применения нормативно-технической документации в области функционирования систем управления качеством (менеджмента качества) продукции (работ, услуг).
- 9) Сформировать навык систематизировать и анализировать данные по предотвращению выпуска продукции (работ, услуг), не соответствующей требованиям технических регламентов, стандартов, утвержденным образцам и технической документации, в том числе с использованием аналитики больших данных.
- 10) Сформировать навык применения на практике стандартов в области системы управления качеством (менеджмента качества) и стандартов, регламентирующих системы менеджмента измерений (управления измерениями).
- 11) Сформировать навык составлять отчёты и планы мероприятий по предотвращению выпуска продукции, не соответствующей требованиям технических регламентов, стандартов, утвержденным образцам и технической документации.

Требования к квалификации педагогического работника: к реализации дополнительной профессиональной программы допускаются лица, имеющие среднее профессиональное и (или) высшее образование.

Требования к квалификации слушателя: к освоению дополнительной профессиональной образовательной программы допускаются лица, имеющие высшее образование (бакалавриат) или высшее образование (непрофильное) – бакалавриат и дополнительное профессиональное в сфере управления качеством (менеджмента качества).

Категория слушателей: инженер по качеству, специалист по качеству, инженер по качеству I категории, инженер по качеству II категории, инженер по управлению качеством процессов производства продукции (выполнения работ, оказания услуг), главный специалист по качеству, главный менеджер по качеству.

Срок освоения программы: 16 часов.

2 ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ

В результате освоения программы слушатель должен знать:

1. Что такое система менеджмента безопасности пищевой продукции, основанная на принципах ХАССП.
2. Цели внедрения системы ХАССП.
3. Принципы и шаги внедрения ХАССП на предприятиях пищевой промышленности.
4. Виды аудитов ХАССП и периодичность их проведения.
5. Методы предотвращения выпуска продукции (выполнения работ, оказания услуг), не соответствующих требованиям.

6. Методы выявления дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (работ, услуг), сырья, материалов, полуфабрикатов.
7. Методы управления документооборотом предприятия.

В результате освоения программы слушатель должен уметь:

1. Определять опасности на пищевых предприятиях и проводить их анализ.
2. Описывать технологические процессы и блок-схемы производства.
3. Определять контрольно-критические точки на производстве и устанавливать критические пределы для каждой контрольно-критической точки (далее - ККТ).
4. Устанавливать систему мониторинга для каждой ККТ.
5. Устанавливать корректирующие действия для ККТ и уметь с ними работать.
6. Устанавливать процедуры проверки (верификации).
7. Создавать документацию по ХАССП и вести её учет.
8. Применять нормативно-техническую документации в области функционирования систем управления качеством (менеджмента качества) продукции (работ, услуг).
9. Систематизировать и анализировать данные по предотвращению выпуска продукции (работ, услуг), не соответствующей требованиям технических регламентов, стандартов, утвержденным образцам и технической документации, в том числе с использованием аналитики больших данных.
10. Применять на практике стандарты в области системы управления качеством (менеджмента качества) и стандарты, регламентирующие системы менеджмента измерений (управления измерениями).

3 СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

3.1 УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Общая трудоемкость программы составляет 16 часов.

Режим обучения — с 09.00 до 12.00 / с 13.00 до 16.00, 3 раза в неделю, 1 неделю.

Форма обучения — очная, с отрывом от работы.

№	Наименование модулей	Общая трудоемкость, час	В том числе:		Форма контроля
			Лекции	Практические занятия	
1	Разработка и внедрение системы ХАССП на предприятия	15	12	3	Тест
	Итого	15	12	3	
2	Итоговая аттестация	1	-	1	Зачёт

	Всего	16	12	4	
--	--------------	-----------	-----------	----------	--

3.2 УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

№	Наименование тем	Общая трудоемкость, час	В том числе:		Форма контроля
			Лекции	Практические занятия	
1	Нормативная база, история возникновения ХАССП	1	1	-	-
2	Программа обязательных предварительных мероприятий	3	3	-	-
3	Внедрение системы ХАССП	4	4		-
4	Виды опасностей. Анализ опасностей. ККТ. Валидация	4	2	2	-
5	Корректирующие действия. Эффективность КД. Анализ со стороны руководства	2	1	1	-
6	Управление документацией и записями	1	1	-	-
	Итого	15	12	3	-
7	Итоговая аттестация	1		1	Зачёт
	Всего	16	12	4	

3.3 РАБОЧАЯ ПРОГРАММА КУРСА

№	Наименование темы	Содержание
1	Нормативная база, история возникновения ХАССП	История возникновения НАССР, ознакомление с кодексом Алиментариуса, ГОСТ Р 51705.1-2024 – ГОСТ Р ИСО 22000, ISO 22000, ГОСТ Р 54762, ТР ТС 021 – ознакомление с требованиями
2	Программа обязательных предварительных мероприятий	Нормативная база. Примеры программ обязательных предварительных мероприятий (далее - ПОПМ) на пищевых предприятиях. Разбор видов ПОПМ: здания и сооружения, планировка помещений, система коммуникаций, сбор и уничтожение отходов, требования к бытовым помещениям и личной гигиене персонала, обучение персонала, обслуживание производственного оборудования и инвентаря, уборка и санитарная обработка, пест-контроль
3	Внедрение системы ХАССП	Основные принципы ХАССП, 12 шагов внедрения системы ХАССП: 1) создать команду, 2) описать продукт, 3) определить предполагаемое использование, 4) построить блок-схему, 5)

		подтвердить точность блок-схем нп производстве, 6) произвести анализ опасностей, 7) определить ККТ, 8) установить критические пределы для каждой ККТ, 9) создать систему мониторинга для каждой ККТ, 10) установить корректирующие действия, 11) установить процедуру проверки, 12) создать документацию и вести учет. Концепция постоянного улучшения
4	Виды опасностей. Анализ опасностей. ККТ. Валидация	Виды опасных факторов: биологические, химические, физические. Определение приемлемых уровней. Определение ККТ по «Дереву принятия решений». Установление предельных значений для ККТ. Ведение системы мониторинга за ККТ
5	Корректирующие действия. Эффективность КД. Анализ со стороны руководства	Термины и определения «корректирующие действия» (далее – КД), «коррекция». Виды КД, отзыв/изъятие, эффективность КД. Анализ со стороны руководства: входные данные для анализа (обратная связь от потребителей, результаты мониторинга и измерений, выявленные несоответствия и результаты корректирующих действий, результаты внутренних и внешних аудитов), выходные данные (пересмотр политики и целей в области качества, повышение результативности системы, улучшение продукции по отношению к требованиям потребителей, оценка достаточности ресурсов). Цикл Деминга-Шухарта
6	Управление документацией и записями	Жизненный цикл документации: создание, рассмотрение и утверждение, публикация, интеграция, актуализация, изъятие или уничтожение; виды документации; основные требования к оформлению документов. Определение «управление записями», подразделение записей: первичные, вторичные, систематизированные, утверждение форм записей, идентификация записей, ведение записей (на бумажном носителе, электронном), внесение изменений, анализ записей и контроль ведения, условия хранения записей, определение сроков хранения записей. Защита записей, архивное хранение. Восстановление записей, изъятие и уничтожение записей

4 ФОРМА АТТЕСТАЦИИ И ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Изучение Программы заканчивается итоговой аттестацией в виде итогового тестирования на знание теоретических основ системы менеджмента безопасности пищевых продуктов.

4.1 Описание организации оценивания и правил определения результатов оценивания

Вопросы итогового тестирования составлены с учетом пройденного материала и содержат вопросы, направленные на выявление усвоения

материала Программы. Отметка «зачтено» ставится в случае, если слушатель ответил корректно на 70% вопросов или более.

4.2. Типовые задания для тестирования

1. Дайте определение термину «документация»:
 - а. документы содержащие оттиски печатей предприятия
 - б. совокупность документов, посвященных какому-либо вопросу (задаче, проекту, изделию и др.)
 - в. документы, которые зарегистрированы в Министерстве юстиции
 - г. совокупность всех документов на предприятии

Правильный ответ: б. совокупность документов, посвященных какому-либо вопросу (задаче, проекту, изделию и др.)
2. Расположите принципы ХАССП в порядке их применения:
 - а. определить ККТ
 - б. создать систему мониторинга ККТ
 - в. установить процедуру проверки
 - г. провести анализ опасностей
 - д. установить критические пределы для каждой ККТ
 - е. создать документацию и вести учёт
 - ж. установить корректирующие действия

Правильный ответ: г, а, д, б, ж, в, е

5 ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

5.1 Материально-технические условия реализации программы

Реализация Программы предполагается в очном формате в группах не более 15 человек. Для реализации Программы потребуется:

- презентационный материал в Power Point по темам уроков (6 шт);
- проектор для трансляции презентационного материала (1 шт);
- ноутбук (15 шт);
- планшет (3 шт);
- стулья со столами (15 шт);
- бумага формата А4 (1 упаковка);
- ручки шариковые (15 шт).

5.2 Учебно-методическое обеспечение программы образования

- комплект презентаций Power Point по темам: «Анализ опасностей. Контрольно-критические точки», «Управление документацией. Управление

записями», «ПОПМ. ХАССП», «Анализ со стороны руководства. Цели по СМБПП».

- комплект стандартов и регламентов: ГОСТ Р ИСО 22000-2019 «Система менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции», ГОСТ Р 51705.1-2024 «Управление качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования».

5.3 Список литературы, на основании которой разработана программа

1. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция);
2. Технический регламент Таможенного Союза 015/2011 «О безопасности зерна»;
3. Технический регламент Таможенного Союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
4. Технический регламент Таможенного Союза 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки»;
5. Технический регламент Таможенного Союза 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
6. Технический регламент Таможенного Союза 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»;
7. Технический регламент Таможенного Союза 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
8. Технический регламент Таможенного Союза 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»;
9. САС/GL 69-2008. Кодекс Алиментариус. Руководство по валидации мер по контролю безопасности пищевых продуктов;
10. САС/GL 91-2017. Кодекс Алиментариуса. Принципы и методические указания по мониторингу эффективности национальных систем контроля пищевых продуктов;
11. ГОСТ 33182-2014 Промышленность мясная. Порядок разработки системы ХАССП на предприятиях мясной промышленности;
12. ГОСТ Р 7.0.97-2016 Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Организационно-распорядительная документация. Требования к оформлению документов;
13. ГОСТ Р ИСО 9000-2015 Системы менеджмента качества. Основные положения и словарь;
14. ГОСТ Р ИСО 22000-2019 Система менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции
15. ГОСТ Р ИСО 22004-2017. Руководство по применению ИСО 22000;

16. ГОСТ Р 51141-98 «Делопроизводство и архивное дело. Термины и определения»;
17. ГОСТ Р 51705.1-2024 Управление качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования;
18. ГОСТ Р 54762-2011/ISO/TS 22002-1:2009 Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 1. Производство пищевой продукции;
19. ГОСТ Р 55888-2013. Услуги розничной торговли. Система менеджмента безопасности пищевых продуктов. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для сферы розничной торговли;
20. ГОСТ Р 56398-2015/ ISO/TS 22002-4:2013 Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 4. Производство упаковки для пищевой продукции;
21. ГОСТ Р 56669-2015/ISO/TS 22002-3:2011 Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 3. Сельскохозяйственное производство;
22. ГОСТ Р 56746-2015/ISO/TS 22002-2:2013 Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 2. Общественное питание;
23. ГОСТ Р 58188-2018/ISO/TS 22002-6:2016 Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 6. Производство кормов для животных;
24. Методические рекомендации МР 5.1.0096-14 "Методические подходы к организации оценки процессов производства (изготовления) пищевой продукции на основе принципов ХАССП";
25. Правила надлежащей производственной практики Евразийского экономического союза

5.4. Список учебной литературы

1. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция);
2. Технический регламент Таможенного Союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
3. Технический регламент Таможенного Союза 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
4. Технический регламент Таможенного Союза 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»;
5. ГОСТ Р 51705.1-2024 Управление качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования;
6. ГОСТ Р ИСО 22000-2019 Система менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции

5.5 Нормативно-правовые акты, обуславливающие реализацию программы

1. Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ;
2. Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 24.03.2025 № 266 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам»;
3. СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
4. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 г. № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"»;
5. Главный государственный санитарный врач Российской Федерации Постановление от 28 января 2021 г. № 2 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания"».
6. Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 22.04.2021 №276н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист по качеству»».

Общество с ограниченной ответственностью «Центр контроля качества»

УТВЕРЖДАЮ

Директор

ООО «Центр контроля качества»

Н.В. Замятина

«18» июля 2025 г.



Рабочая программа к программе повышения квалификации

РАЗРАБОТКА И ВНЕДРЕНИЕ СИСТЕМЫ ХАССП НА ПРЕДПРИЯТИИ

Краснодарский край

Ст. Некрасовская

2025

1. Пояснительная записка

Рабочая программа является частью программы дополнительного профессионального образования - повышения квалификации «Разработка и внедрение системы ХАССП на предприятия» (далее Программа).

Программа направлена на повышение уровня компетенции специалистов предприятий в вопросах системы менеджмента безопасности пищевых продуктов, а также формирования навыков проведения оценки рисков на предприятии, анализа опасностей и разработки документированных процедур и форм записей по системе менеджмента.

Актуальность Программы обусловлена требованиями Технического регламента Таможенного Союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»: Глава 3. Требования к процессам производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации пищевой продукции, Статья 10. «Обеспечение безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации»: *«При осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции, изготовитель должен разработать, внедрить и поддерживать процедуры, основанные на принципах ХАССП (в английской транскрипции HACCP - Hazard Analysis and Critical Control Points), изложенных в части 3 настоящей статьи».*

Используя знания, полученные в Программе, специалисты предприятий смогут эффективно внедрить и поддерживать в рабочем состоянии процедуры, основанные на принципах ХАССП.

Описание рабочей программы:

Программа направлена на формирование у слушателей понимания, как практически применять принципы ХАССП на производстве и поддерживать его в актуальном состоянии.

2. Цель рабочей программы:

Сформировать у слушателей профессиональные компетенции, необходимые для профессиональной деятельности в области осуществления работ по управлению качеством продукции (работ, услуг), а именно:

- умение применять нормативно-техническую документацию в области функционирования систем управления качеством продукции (работ, услуг);
- систематизировать и анализировать данные по предотвращению выпуска продукции (работ, услуг), не соответствующей требованиям технических регламентов, стандартов, утвержденным образцам и технической документации, в том числе с использованием аналитики больших данных;

- составлять отчёты и планы мероприятий по предотвращению выпуска продукции, не соответствующей требованиям технических регламентов, стандартов, утвержденным образцам и технической документации.

3. Задачи:

- Ознакомить слушателей с теоретическими основами системы менеджмента безопасности пищевой продукции, целью использования, принципами и методами системы ХАССП.
- Ознакомить слушателей со стандартом ГОСТ Р ИСО 22000-2019, преимуществами сертификации системы, областью применения FSSC 22000.
- Сформировать у слушателей представление о порядке разработки и внедрения системы ХАССП, 12 шагах создания системы ХАССП.
- Сформировать навыки проведения аудитов системы менеджмента качества с учетом их разновидностей.
- Ознакомить слушателей с методами предотвращения выпуска продукции (выполнения работ, оказания услуг), не соответствующих требованиям.
- Ознакомить слушателей с методами выявления дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (работ, услуг), сырья, материалов, полуфабрикатов.
- Ознакомить слушателей с методами управления документооборотом предприятия.
- Сформировать навык применения нормативно-технической документации в области функционирования систем управления качеством (менеджмента качества) продукции (работ, услуг).
- Сформировать навык систематизировать и анализировать данные по предотвращению выпуска продукции (работ, услуг), не соответствующей требованиям технических регламентов, стандартов, утвержденным образцам и технической документации, в том числе с использованием аналитики больших данных.
- Сформировать навык применения на практике стандартов в области системы управления качеством (менеджмента качества) и стандартов, регламентирующих системы менеджмента измерений (управления измерениями).
- Сформировать навык составлять отчёты и планы мероприятий по предотвращению выпуска продукции, не соответствующей требованиям технических регламентов, стандартов, утвержденным образцам и технической документации.

4. Продолжительность обучения: 16,0 часов

5. Форма обучения: очная, с отрывом от работы.

6. Ожидаемые результаты:

В результате освоения программы слушатель знает:

- Что такое система менеджмента безопасности пищевой продукции, основанная на принципах ХАССП.
- Цели внедрения системы ХАССП.
- Принципы и шаги внедрения ХАССП на предприятиях пищевой промышленности.
- Виды аудитов ХАССП и периодичность их проведения.
- Как определять опасности на пищевых предприятиях и проводить их анализ.
- Как описывать технологические процессы и блок-схемы производства.
- Какие существуют методы предотвращения выпуска продукции (выполнения работ, оказания услуг), не соответствующих требованиям.
- Какие существуют методы выявления дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (работ, услуг), сырья, материалов, полуфабрикатов.
- Какие существуют методы управления документооборотом предприятия.

В результате освоения программы слушатель умеет:

- Определять контрольно-критические точки на производстве и устанавливать критические пределы для каждой контрольно-критической точки (далее - ККТ).
- Устанавливать систему мониторинга для каждой ККТ.
- Устанавливать корректирующие действия для ККТ и уметь с ними работать.
- Устанавливать процедуры проверки (верификации).
- Создавать документацию по ХАССП и вести её учет.
- Применять нормативно-техническую документацию в области функционирования систем управления качеством (менеджмента качества) продукции (работ, услуг).
- Систематизировать и анализировать данные по предотвращению выпуска продукции (работ, услуг), не соответствующей требованиям технических регламентов, стандартов, утвержденным образцам и технической документации, в том числе с использованием аналитики больших данных.
- Применять на практике стандарты в области системы управления качеством (менеджмента качества) и стандарты, регламентирующие системы менеджмента измерений (управления измерениями).

7. Контроль усвоения материала: итоговая аттестация в виде итогового тестирования на знание теоретических основ системы менеджмента безопасности пищевых продуктов.

8. Учебно-календарный план

№ п/п	Планируемые даты	Тема	Кол- во часов, всего	Содержание		Форма контро ля
				Лекции	Самостоятель ная работа	
1	1 день (14.04.2025 с 09:00 до 10:00)	Нормативная база, история возникновения ХАССП	1,0	История возникновения НАССР, ознакомление с кодексом Алиментариуса, ГОСТ Р 51705.1-2024 –ГОСТ Р ИСО 22000, ISO 22000, ГОСТ Р 54762, ТР ТС 021 – ознакомление с требованиями. Кол-во часов: 1	-	-
2	1 день (14.04.2025 с 10:00 до 13:00)	Программа обязательных предварительных мероприятий	3,0	Нормативная база. Примеры программ обязательных предварительных мероприятий (далее - ПОПМ) на пищевых предприятиях. Разбор видов ПОПМ: здания и сооружения, планировка помещений, система коммуникаций, сбор и уничтожение отходов, требования к бытовым помещениям и личной гигиене персонала, обучение персонала, обслуживание производственного оборудования и инвентаря, уборка и санитарная обработка, пест-контроль. Кол-во часов: 3,0	-	-
3	2 день (15.04.2025 с 09:00 до 13:00)	Внедрение системы ХАССП	4,0	Основные принципы ХАССП, 12 шагов внедрения системы ХАССП: 1) создать команду, 2) описать продукт, 3) определить предполагаемое использование, 4) построить блок-схему, 5) подтвердить точность блок-схем на производстве, 6) произвести анализ опасностей, 7) определить ККТ, 8) установить критические пределы для каждой ККТ, 9) создать систему мониторинга для каждой ККТ, 10) установить корректирующие действия, 11)	-	-

				установить процедуру проверки, 12) создать документацию и вести учет. Концепция постоянного улучшения. Кол-во часов: 4,0		
4	2-3 день (15.04.2025 с 14:00 до 16:00, 16.04.2025 с 09:00 до 11:00)	Виды опасностей. Анализ опасностей. ККТ. Валидация	4,0	Виды опасных факторов: биологические, химические, физические. Определение приемлемых уровней. Определение ККТ по «Дереву принятия решений». Установление предельных значений для ККТ. Ведение системы мониторинга за ККТ. Кол-во часов: 2,0	Изучение стандарта ГОСТ Р 51705.1; Выполнение практической работы по теме «определение ККТ, дерево принятия решений» Кол-во часов: 2,0	-
5	3 день (16.04.2025 с 11:00 до 13:00)	Корректирующие действия. Эффективность КД. Анализ со стороны руководства	2,0	Термины и определения «корректирующие действия» (далее – КД), «коррекция». Виды КД, отзыв/изъятие, эффективность КД. Анализ со стороны руководства: входные данные для анализа (обратная связь от потребителей, результаты мониторинга и измерений, выявленные несоответствия и результаты корректирующих действий, результаты внутренних и внешних аудитов), выходные данные (пересмотр политики и целей в области качества, повышение результативности системы, улучшение продукции по отношению к требованиям потребителей, оценка достаточности ресурсов). Цикл Деминга-Шухарта. Кол-во часов: 1,0	Изучение стандарта ГОСТ Р ИСО 22000 Выполнение практической работы по теме «подготовка блок-схемы производственного процесса» Кол-во часов: 1,0	-

6	3 день (16.04.2025 с 14:00 до 15:00)	Управление документацией и записями	1,0	Жизненный цикл документации: создание, рассмотрение и утверждение, публикация, интеграция, актуализация, изъятие или уничтожение; виды документации; основные требования к оформлению документов. Определение «управление записями», подразделение записей: первичные, вторичные, систематизированные, утверждение форм записей, идентификация записей, ведение записей (на бумажном носителе, электронном), внесение изменений, анализ записей и контроль ведения, условия хранения записей, определение сроков хранения записей. Защита записей, архивное хранение. Восстановление записей, изъятие и уничтожение записей. Кол-во часов: 1,0	-	-
7	3 день (16.04.2025 с 15:00 до 16:00)	Итоговая аттестация	1,0	-	Проведение тестирования Кол-во часов: 1,0	тест
		Всего часов	16,0			

Условия реализации

Реализация Программы предполагается в очном формате в группах не более 15 человек. Для реализации Программы потребуется:

- презентационный материал в Power Point по темам уроков (6 шт);
- проектор для трансляции презентационного материала (1 шт);
- ноутбук (15 шт);
- планшет (3 шт);
- стулья со столами (15 шт);
- бумага формата А4 (1 упаковка);
- ручки шариковые (15 шт).

Материально-техническое обеспечение

- комплект презентаций Power Point по темам: «Анализ опасностей. Контрольно-критические точки», «Управление документацией. Управление записями», «ПОПМ. ХАССП», «Анализ со стороны руководства. Цели по СМБПП»
- комплект стандартов и регламентов: ГОСТ Р ИСО 22000-2019 «Система менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции», ГОСТ Р 51705.1-2024 «Управление качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования».

9. Список учебной литературы

1. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция);
2. Технический регламент Таможенного Союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
3. ГОСТ Р 51705.1-2024 Управление качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования;
4. ГОСТ Р ИСО 22000-2019 Система менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции.