



ООО РКЦ «ТЕСТ-Консалт», ИНН 7839026612, КПП 783801001, ОГРН 1157847050900

Уважаемые господа!

07 и 08 октября 2025 года Академия профессионального мастерства Регионального Консалтингового Центра «ТЕСТ-Консалт» проводит обучение по теме:

«Практикум по разработке и внедрению ХАССП по новой версии стандарта ГОСТ Р 51705.1-2024 «Системы менеджмента качества. Управление качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования».

Новый ГОСТ Р 51705.1-2024 вступил в силу с 1 ноября 2024 года взамен ГОСТ Р 51705.1-2001.

Практикум направлен на актуализацию, получение новых знаний и поможет овладеть навыками, необходимыми для разработки, внедрения и поддержания Системы менеджмента безопасности пищевой продукции на предприятии в соответствии с последними законодательными нововведениями.

Обучение по новой версии стандарта включает анализ различных практик на примерах предприятий-производителей пищевой продукции; обсуждение вопросов, связанных с профилактикой и предупреждением опасностей пищевых продуктов; рекомендации по ведению документации (планы, графики, инструкции, журналы, чек-листы и т.д.).

Практикум предназначен для пищевых производств и предприятий общественного питания:

- специалистов по качеству и пищевой безопасности, руководителей отделов качества пищевых предприятий, организаций общественного и социального питания;
- технологов, шеф-поваров, кондитеров, рестораторов, заведующих производств, менеджеров ресторанов и гостиниц, барменов.
- площадок, которые готовятся к аудиту торговых сетей и к контрольно-надзорным мероприятиям;
- внутренних аудиторов системы пищевой безопасности.

Основные темы обучения:

- Законодательство в области обеспечения безопасности пищевой продукции.
- Проработка структурных элементов системы ХАССП. Этапы построения и внедрения системы по ГОСТ Р 51705.1.
- Освоение приёмов для реализации Программ обязательных предварительных мероприятий (ПОПМ). Требования ГОСТ Р 54762-2011/ISO/TS 22002-1:2009, ГОСТ Р 56746-2015/ ISO/TS 22002-2:2013 при разработке и внедрении систем ХАССП.



ООО РКЦ «ТЕСТ-Консалт», ИНН 7839026612, КПП 783801001, ОГРН 1157847050900

- Что такое ПОПМ, как их разработать. Какие требования должны быть реализованы. Как встроить ППУ/ПОПМ в систему пищевой безопасности. Чем отличаются базовые ПОПМ от ППОПМ.
- Отработка навыков составления блок-схем. Освоение навыков написания документов и записей, регламентирующих деятельность предприятий в системе ХАССП.
- Методические основы идентификации опасностей и оценки рисков в области безопасности пищевых продуктов.
- Отработка навыков оценки опасностей и выработки управляющих воздействий.
- Разработка Плана управления опасностями (выбор ККТ и ППОПМ).
- Обзор новой версии стандартов программ предварительных требований по безопасности пищевой продукции: ИСО 22002-100:2025 «Требования к цепи поставок пищевых продуктов, кормов и упаковки», ИСО 22002-1:2025 «Производство пищевой продукции», ИСО 22002-1:2025 «Общественное питание».

Курс читают:

Татьяна Андреевна Яковлева, директор ООО РКЦ «ТЕСТ-Консалт»;

Светлана Михайловна Соклакова, главный специалист ООО РКЦ «ТЕСТ-Консалт».

Стоимость обучения – 28 000 рублей (НДС не облагается*) за одного представителя от организации.

При участии от двух представителей от организации – скидка 10%.

** Исполнитель освобожден от уплаты НДС в соответствии со ст.346.11. Налогового кодекса Российской Федерации, что подтверждается записью в УФНС России по Санкт-Петербургу Межрайонной ИФНС России № 15 по Санкт-Петербургу № 2157848359183 от 17.02.2015 года.*

Формат участия гибридный: очный и подключение онлайн.

По окончании обучения слушателям обучающего курса выдается удостоверение о повышении квалификации государственного образца.

Время проведения: 2 дня, 07 и 08 октября 2025 года с 10.00 до 17.00.

Место проведения: на согласовании.

Контактные лица:

- Вихорева Жанна, эл. почта: vihoreva.j@gmail.com; тел.: +7 (921) 964-58-48,

- Казаков Дмитрий, эл. почта: kazakov@test-konsult.ru, тел.: +7 (812) 962-45-58.