



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ НАУЧНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ВСЕРОССИЙСКИЙ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ
ИНСТИТУТ МОЛОЧНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ»
(ФГАНУ «ВНИМИ»)

Организатор курсов повышения квалификации – ФГАНУ «ВНИМИ»

ПРОГРАММА

КУРС ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

**Разбор практики реализации системы ХАССП на
предприятиях пищевой промышленности на основе
ISO 22000 (ГОСТ Р ИСО 22000)**

09 - 10 сентября 2026 г.

Москва, 2026 г.



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ НАУЧНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ВСЕРОССИЙСКИЙ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ
ИНСТИТУТ МОЛОЧНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ»
(ФГАНУ «ВНИМИ»)

Цель:	<i>Посредством внедрения и поддержания системы ХАССП на всех этапах производства обеспечить выпуск безопасной и высококачественной продукции, соответствующей требованиям ТР ТС 021/2011, ТР ТС 033/2013, ТР ТС 029/2012, ТР ТС 022/2011, СанПиН и требованиям потребителей</i>
Задание для подготовки:	<i>Задание для подготовки выполняется за неделю до начала занятий и включает в себя тест по терминам СМБПП на основе ISO 22000.</i>
09 сентября 2026 года ГРИГОРЬЕВА Елена Владимировна – бизнес-тренер, эксперт, консультант, основатель платформы для пищевиков «Мастерская ХАССП»	
10.00-11.00	СИСТЕМНОЕ УПРАВЛЕНИЕ РИСКАМИ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ: - ключевые элементы для управления рисками при производстве пищевых продуктов; - принципы СМБПП; - процессный подход, цикл PDCA; Практика: Описание процесса производства молочной продукции - риск-ориентированный подход, 2 уровня управления рисками, пример методики анализа организационных рисков
11.00-11.30	ОПАСНЫЕ ФАКТОРЫ: - виды опасных факторов; - источники загрязнения; - природа и морфология наиболее часто встречающихся загрязнителей на молочных производствах Экспресс-задание: Виды опасных факторов
11.30 – 11.45	Кофе-брейк
11.45 – 12.45	СРЕДСТВА ОБЕСПЕЧЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ: - документы СМБПП/ХАССП: - принципы разработки документации исходя из специфики предприятия; - какие документы требует надзорные органы и торговые сети (примеры документов, перечень, образцы базовых документов); - примеры форм журналов, приказов, отчетов; - риски и ошибки при управлении документацией; - хранение документации в электронном виде Экспресс – задание: Документированная информация

12.45 – 13.15	<p>ОБЗОР ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫХ МЕРОПРИЯТИЙ ДЛЯ ОБЕСПЕЧЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ. ПРОГРАММЫ ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫХ УСЛОВИЙ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - перечень ППУ; - какие процессы необходимо настроить для ППУ и как их описать; - ППК, ППУ и ХАССП.
13.15-14.00	Перерыв на обед
14.00 – 15.00	<p>АНАЛИЗ ОПАСНОСТЕЙ: ИДЕНТИФИКАЦИЯ И ОЦЕНКА, ВЫБОР МЕР УПРАВЛЕНИЯ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разбор методики оценки опасностей; - разбор методологии выбора мер управления на основе системного подхода ISO 22000. <p>Практика: Разбор анализа процесса производства молочного продукта.</p>
15.00-17.15	<i>Самостоятельная работа по заданию преподавателя</i>
10 сентября 2026 года	
10.00-11.00	СИСТЕМА УПРАВЛЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТЬЮ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ/ ХАССП. ПЛАН УПРАВЛЕНИЯ ОПАСНЫМИ ФАКТОРАМИ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ МОЛОКА И МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ. НЕСООТВЕТСТВИЯ, КОРРЕКЦИИ И КОРРЕКТИРУЮЩИЕ ДЕЙСТВИЯ
11.00-11.15	Кофе-брейк
11.15-13.00	<p>ПРОГРАММЫ ХАССП И ИХ РАЗБОР</p> <p>Для подготовки к разборам Планы ХАССП предоставляются участниками заранее- за 1 неделю до начала занятий.</p> <p><i>ГРИГОРЬЕВА Елена Владимировна – бизнес-тренер, эксперт, консультант, основатель платформы для пищевиков «Мастерская ХАССП»</i></p>
13.00-13.30	Перерыв на обед
13.30-14.00	<p>ОТВЕТЫ НА ВОПРОСЫ, ТЕСТИРОВАНИЕ</p> <p><i>ГРИГОРЬЕВА Елена Владимировна – бизнес-тренер, эксперт, консультант, основатель платформы для пищевиков «Мастерская ХАССП»</i></p>
14.00-14.30	<p>ВРУЧЕНИЕ УДОСТОВЕРЕНИЙ О ПОВЫШЕНИИ КВАЛИФИКАЦИИ</p> <p><i>КОЛОСОВА Елена Вячеславовна – заведующий научно-образовательным центром «Инновационные технологии» ФГАНУ «ВНИМИ», к.т.н., доцент</i></p>



Присоединяйтесь к нам
в социальных сетях!

