

**Программа повышения квалификации**  
**«Порядок проведения проверок правильности реализации принципов ХАССП**  
**на предприятиях пищевой промышленности»**

Обучающее мероприятие проводится по очно-заочной форме с применением дистанционных образовательных технологий (вебинар).

Преподаватель – ведущий эксперт и аудитор систем пищевой безопасности.

Тема
<b>1. Введение в пищевую безопасность. Нормативная база</b> - Применимые к предприятиям пищевой промышленности нормативные требования в области менеджмента пищевой безопасности и применения принципов НАССП. Основные международные стандарты, российское законодательство и документы ЕЭС
<b>2. Структура системы менеджмента пищевой безопасности</b> - Основные элементы систем менеджмента безопасности пищевой продукции для любых предприятий пищевой промышленности. - Взаимодействие этих элементов. - Основной алгоритм построения систем менеджмента безопасности пищевой продукции
<b>3. Программы обязательных предварительных мероприятий</b> - Роль программ обязательных предварительных мероприятий в построении систем, основанных на принципах НАССП - Перечень основных программ обязательных предварительных мероприятий в соответствии с российским законодательством, документами ЕЭС и международными стандартами - Обзор основных аспектов, требующих внимания при проверках систем менеджмента по отдельным программам: - соответствие зданий, прилегающих территорий, конструктивных элементов помещений; - обеспечение поточности процессов, зонирования помещений и предотвращения перекрестного загрязнения; - соответствие инженерных систем (водоснабжение, вентиляция и др.), оборудования; - управление средствами измерения; - обеспечение санитарии на производстве; - обеспечение личной гигиены персонала; - управлению отходами; - борьба с вредителями; - обеспечение прослеживаемости и др.
<b>4. Организация работы с претензиями на предприятиях</b>
<b>5. Порядок проверки правильности реализации подготовительных этапов методологии НАССП:</b> - формирование рабочей группы по безопасности; - определение области распространения методологии НАССП; - создания спецификаций на сырье, материалы, готовую продукцию; - разработка производственных блок-схем технологического процесса - Анализ опасных факторов - Оценка рисков, определение вероятности и тяжести последствий - Выбор значимых опасных факторов - Определение Критических контрольных точек (ККТ) и перечня контролируемых

## Тема

параметров, установление критических пределов

- Установление системы мониторинга для ККТ

- Определение возможных корректирующих и предупреждающих действий для ККТ.

## **6. Порядок проверки правильности реализации основных этапов методологии НАССП:**

- Анализ опасных факторов

- Оценка рисков, определение вероятности и тяжести последствий

- Выбор значимых опасных факторов

- Определение Критических контрольных точек (ККТ) и перечня контролируемых параметров, установление критических пределов

- Установление системы мониторинга для ККТ

- Определение возможных корректирующих и предупреждающих действий для ККТ

## **7. Порядок проверки правильности внедрения разработанной системы, основанной на принципах НАССП.**

- Вопросы валидации (объекты, процедуры, записи)

- Оценка документов/записей, подтверждающих внедрение системы, основанной на принципах НАССП

- Ретроспективная оценка данных, способных подтвердить правильность выбора ККТ, системы мониторинга и т.д.



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

После прохождения итоговой аттестации слушатели получат удостоверения о повышении квалификации установленного образца.

Стоимость участия в обучении для одного специалиста составляет **26 176,32 рублей.**

Для участия в мероприятии необходимо направить заявку на электронную почту [umo@vgnki.ru](mailto:umo@vgnki.ru).