

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

Обучающее мероприятие проводится по очно-заочной форме.

Преподаватель – ведущий эксперт и аудитор систем пищевой безопасности.

Тема
1. <u>Введение в пищевую безопасность. Нормативная база</u> - Применимые к предприятиям пищевой промышленности нормативные требования в области менеджмента пищевой безопасности и применения принципов НАССР. Основные международные стандарты, российское законодательство и документы ЕЭС 2. <u>Структура системы менеджмента пищевой безопасности</u> - Основные элементы систем менеджмента безопасности пищевой продукции для любых предприятий пищевой промышленности. - Взаимодействие этих элементов. - Основной алгоритм построения систем менеджмента безопасности пищевой продукции 3. <u>Программы обязательных предварительных мероприятий</u> - Роль программ обязательных предварительных мероприятий в построении систем, основанных на принципах НАССР - 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. 4. <u>Организация работы с претензиями на предприятиях</u> 5. <u>Порядок проверки правильности реализации подготовительных этапов методологии НАССР:</u> - формирование рабочей группы по безопасности; - определение области распространения методологии НАССР; - 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 параметров, установление критических пределов

Тема
- Установление системы мониторинга для ККТ - Определение возможных корректирующих и предупреждающих действий для ККТ. 6. <u>Порядок проверки правильности реализации основных этапов методологии НАССР:</u> - 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. <u>Порядок проверки правильности внедрения разработанной системы, основанной на принципах НАССР.</u> - Вопросы валидации (объекты, процедуры, записи) - Оценка документов/записей, подтверждающих внедрение системы, основанной на принципах ХАССП - 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 получают удостоверения о повышении квалификации установленного образца.

Стоимость участия для одного специалиста составляет **27 001,44 рублей.**

Для участия в мероприятии необходимо направить заявку на электронную почту umo@vgnki.ru.