



КУРС, КОТОРЫЙ ВООРУЖИТ ВАС  
ЗНАНИЯМИ, НАВЫКАМИ И ОБРАЗЦАМИ  
ДОКУМЕНТОВ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ  
РАЗРАБОТКИ НАССР

**С УЧЕТОМ ТРЕБОВАНИЙ  
ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВА, КОДЕКС  
АЛИМЕНТАРИУС, ЧЕК-ЛИСТОВ**

## ЧТО БУДЕМ ДЕЛАТЬ

**Подробно на практических примерах разберем  
5 предварительных шагов и 7 принципов ХАССП:**

- Спецификации на сырье, упаковочные материалы и готовую продукцию, включая непреднамеренное использование
- Состав команды НАССР, требования к лидеру и рабочей группе, примеры оформления протоколов заседаний
- Блок-схемы – научимся составлять в программе (если Вы раньше мучились в Word/Excel)
- Анализ биологических, физических, химических (в т.ч. аллергены) опасностей на каждой стадии тех процесса от приемки до отгрузки готовой продукции
- Описание технологического процесса (составление технологической инструкции/рабочих инструкций)
- Дерево решений ККТ и ОППМ и его документальное оформление
- Рабочий лист НАССР (система мониторинга, коррекция/корректирующие действия)
- Обучение операторов ККТ

**И обменяемся опытом в дружественной профессиональной атмосфере**

**Раздаточные материалы: презентация, методика НАССР-анализа, дерево решений, рабочие листы**

## ПРАКТИКУМ

**«Анализ опасностей и  
план управления  
опасностями на основе  
принципов НАССР»**



[umo@vgnki.ru](mailto:umo@vgnki.ru)



+7 (499) 941-  
01-51, доб.  
600, 151, 428

**СТОИМОСТЬ**, включая  
сертификат и  
раздаточные материалы

**13 300 РУБ / 1 УЧАСТНИК**



**Тренер курса:**

**Маргарита Соболева**

Ведущий аудитор FSSC

Аудитор поставщиков  
торговых сетей

Член-корреспондент

Международной Академии  
Холода