



Oie
WORLD ORGANISATION FOR ANIMAL HEALTH
Protecting animals, preserving our future

**СПЕЦИАЛЬНЫЙ ТРЕНИНГ ДЛЯ
МЯСОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕЙ ОТРАСЛИ
ПО 7 ПРИНЦИПАМ ХАССП
С УЧЕТОМ ТРЕБОВАНИЙ
ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВА, КОДЕКС
АЛИМЕНТАРИУС, ЧЕК-ЛИСТОВ
ТОРГОВЫХ СЕТЕЙ, ISO 22000:2018**

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 убоя до отгрузки
- 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

Формат проведения обучения: он-лайн

**25-26 ФЕВРАЛЯ 2025
ПРАКТИКУМ
НАССР – МЯСО
ОТ УБОЯ ДО ГЛУБОКОЙ
ПЕРЕРАБОТКИ**



umo@vgnki.ru



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

СТОИМОСТЬ включает
раздаточные материалы

28 000,00 РУБ / 1 УЧАСТНИК

По итогам обучения слушателю
будет выдано удостоверение о
повышении квалификации



Тренер курса:

Маргарита Соболева

Ведущий аудитор FSSC

Аудитор поставщиков торговых
сетей

Член-корреспондент

Международной

Академии

Холода