

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
<p><u>1. Введение в пищевую безопасность. Нормативная база</u></p> <ul style="list-style-type: none">- Применимые к предприятиям пищевой промышленности нормативные требования в области менеджмента пищевой безопасности и применения принципов НАССР. Основные международные стандарты, российское законодательство и документы ЕЭС
<p><u>2. Структура системы менеджмента пищевой безопасности</u></p> <ul style="list-style-type: none">- Основные элементы систем менеджмента безопасности пищевой продукции для любых предприятий пищевой промышленности.- Взаимодействие этих элементов.- Основной алгоритм построения систем менеджмента безопасности пищевой продукции
<p><u>3. Программы обязательных предварительных мероприятий</u></p> <ul style="list-style-type: none">- 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:<ul style="list-style-type: none">- 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.
<p><u>4. Организация работы с претензиями на предприятиях</u></p>
<p><u>5. Порядок проверки правильности реализации подготовительных этапов методологии НАССР:</u></p> <ul style="list-style-type: none">- 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

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 НАССР:

- 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 НАССР.

- Вопросы валидации (объекты, процедуры, записи)
- Оценка документов/записей, подтверждающих внедрение системы, основанной на принципах НАССР
- 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 в обучении для одного специалиста составляет **26 176,32 рублей**.

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