

ПРОГРАММА ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ
«Система обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе производства,
хранения и транспортировки на основе принципов ХАССП в соответствии с
требованиями ТР ТС 021/2011»

Время	Тема занятия
1 день	
09:00 - 09:45	Нормативно-правовое регулирование системы безопасности производства пищевых продуктов. Технические регламенты РФ, ТС и ЕАЭС. Технический регламент ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». 12 этапов создания и внедрения СМБ ХАССП
09:45 - 10:30	Обязательные предварительные программы как инструмент обеспечения СМБ ХАССП. ГОСТ Р 54762-2011/ISO/TS 22002-1:2009 Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Создание программы обязательных предварительных мероприятий.
10:30 - 10:40	Перерыв
10:40 - 11:25	Обязательные предварительные программы как инструмент обеспечения СМБ ХАССП. ГОСТ Р 54762-2011/ISO/TS 22002-1:2009 Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Создание программы обязательных предварительных мероприятий. Тренинг № 1
11:25 - 12:55	ГОСТ Р 51705.1-2001 Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Разработка плана ХАССП. 7 принципов ХАССП. Внедрение и поддержка ХАССП
12:55 - 13:30	Перерыв на обед
13:30 - 14:15	Документация и процедуры СМБ ХАССП, основанные на требованиях ТР ТС 021/2011. Ответственность руководителей предприятий
14:15 - 15:00	Требования Роспотребнадзора при осуществлении государственного контроля (надзора)
15:00 - 16:30	Описание продукта-объекта ХАССП, составление поточной операционной схемы производства продукции, разработка перечня опасных факторов. Разработка перечня опасных факторов, которые могут привести к выпуску в обращение небезопасной продукции. Тренинг № 2
2 день	
9:00 - 09:45	Разработка перечня критических контрольных точек (ККТ), определение предельных значений параметров ККТ. Тренинг № 3
9:45 - 10:30	Установление порядка мониторинга ККТ и порядка коррекций и корректирующих действий.
10:30-10:40	Перерыв
10:40-11:25	Документирование информации о контролируемых этапах, составление документов по прослеживаемости
11:25-12:10	Процедуры регистрации данных, документирование ХАССП
12:10-12:55	Составление итоговой контрольной карты НАССР. Тренинг № 4
12:55-13:30	Перерыв на обед
13:30-15:00	Практические вопросы разработки, внедрения, поддержки и эффективной работы ХАССП Мастер-класс: действующий ХАССП на предприятии
15:00-15:45	Итоговый контроль. Вопросы, консультации, обсуждения. Выдача удостоверений о повышении квалификации