

Программа семинара

«Введение в систему безопасности пищевой продукции,
основанной на принципах ХАССП, и разработка плана ХАССП»

Цель семинара:

Получение базовых знаний по системе ХАССП и созданию документированного стандарта системы.

Продолжительность семинара:

Общая продолжительность семинара – 8 часов.

Занятия проводятся по схеме:

4 занятия по 2 часа или 2 занятия по 4 часа

Программа семинара:

№	Тема занятия	Описание занятия	Результат
1	Введение в систему ХАССП. Первоначальная информация для разработки плана ХАССП	<ul style="list-style-type: none"> - Законодательные требования (отличия ТР ТС 021/2011 и ГОСТ Р 51705.1-2001, требования Роспотребнадзора в части проверок, методика проверки со стороны Роспотребнадзора); - Понятие системы, стандарта, соответствия; - Рабочая группа ХАССП; - Описание сырья, готовой продукции; - Технологические схемы производство, описание схем. 	Понимание участниками принципов системного подхода к обеспечению пищевой безопасности. Подготовка первоначальной информации для разработки плана ХАССП.
2	Анализ рисков и определение критических контрольных точек (ККТ).	<ul style="list-style-type: none"> - Идентификация опасных факторов (ОФ); - Меры управления ОФ; - Анализ рисков; - Определение ККТ. 	Определение опасных факторов производства, их классификация в зависимости от тяжести последствий и частоты возникновения, определение ККТ.
3	Разработка плана ХАССП	<ul style="list-style-type: none"> - Определение критических пределов для ККТ; - Разработка системы мониторинга; - Заполнение плана ХАССП; - Рабочие листы ХАССП. 	Понимание процедуры разработки плана ХАССП и рабочих листов ХАССП
4	Разработка процедур проверки плана ХАССП	<ul style="list-style-type: none"> - Процедуры верификации (проверки) ККТ; - Процедуры внутренней проверки системы пищевой безопасности; - Анализ со стороны руководства. 	Понимание и реализация процедур проверки и анализа со стороны руководства

Ожидаемые результаты:

1. Получение слушателями достаточных знаний и компетенций для самостоятельной разработки и внедрения системы пищевой безопасности, основанной на принципах ХАССП.
2. Подтверждение прохождения семинара выдачей сертификатов.