**Программа семинара**

«Управление безопасностью пищевых продуктов

на основе принципов НАССР (ХАССП)»

|  |  |
| --- | --- |
| **Дата** | **Тема** |
|  | 1 день |
| **10.12.19****9.00-12.00** | 1. Требования Технических регламентов таможенного союза:- 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;- 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;- 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»;- 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции» и др.2. Требования ГОСТ Р ИСО 22000-2007 «Система менеджмента безопасности пищевой продукции»:- общие требования;- управление документацией;- управление записями;- ответственность и полномочия руководства, персонала;- готовность к чрезвычайным обстоятельствам и реагирование на них;- обеспечение ресурсами, в т.ч. человеческие ресурсы;- инфраструктура, производственная среда. |
| **10.12.19****12.00-16.00** | 4. Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции (ГОСТ Р 54762-2011/ISO/TS 22002-1:2009):- планировка помещений и рабочих зон;- системы обеспечения -воздух, вода, электроэнергия;- удаление отходов;- пригодность, очистка и техническое обслуживание оборудования;- управление закупленными материалами;- меры по предотвращению перекрестного загрязнения;- очистка и санитарная обработка;- борьба с вредителями;- личная гигиена и санитарно-техническое обслуживание для персонала;- складирование;- информация о продукции и информированность потребителя;- защита продукции, биобдительность и биотерроризм.  |
|  | 2 день |
| **11.12.19****9.00-12.00** | 1 Требования ТР ТС 021/2011 в части наличия системы, основанной на принципах ХАССП (**HACCP – Hazard analysis and critical control points) – Анализ рисков и критические контрольные точки):** - анализ опасностей; определение критических контрольных точек (ККТ); критические пределы ККТ; система мониторинга ККТ; корректирующие действия; подтверждение результативности системы; документация и записи системы. |
| **11.12.19****12.00-16.00** | 2 Внутренний аудит на предприятии (порядок проведения, в том числе методы и технология проведения). Деловая игра по внутреннему аудиту. 3. Деловая игра по идентификации несоответствий |
|  | 3 день |
| **12.12.19****9.00-12.00** | Тестовый экзамен по курсу |
| Разбор и обсуждение контрольных тестов |