**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 |