ПРОГРАММА

**Разработка и внедрение системы управления качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП в соответствии с требованиями ГОСТ Р 51705.1-2001/ГОСТ Р 22000-2019 (Российский аналог международного стандарта ISO 22000-2005)**

|  |
| --- |
| **Первый день обучения** |
| **1** | Порядок разработки системы ХАССП.Создание рабочей группы ХАССП. Требования к рабочей группе ХАССП. | 10:00– 10:30 |
| **2** | Требования к Политике в области безопасности продукции. Основополагающие документы для разработки и внедрения системы ХАССП на предприятии | 10:30– 10:45 |
| **3** | Предварительная информация, необходимая для проведения анализа рисков:3.1. Основы проведения аудита документации на производстве (описание сырья, материалов и готовой продукции, самого производства, требования). | 10:45– 12:00 |
| 3.2. Технологические схемы производства продукции (определение этапов производства продукции, разработка блок-схем, требования). | 12:00 –13:00 |
| **Второй день обучения** |
| **1** | Виды опасностей, угрожающих безопасности пищевой продукции. Идентификация опасностей. Мероприятия по управлению опасностями (предупреждающие действия). | 10:00– 11:00 |
| **2** | Методика проведения анализа рисков. Оценка степени опасностей (вероятности возникновения и тяжести последствий). | 11:00-12:00 |
| **3** | Методика определения критических контрольных точек (ККТ). | 12:00 -13:00 |
| **Третий день обучения** |
| **1** | Требования к Рабочему листу ХАССП | 10:00– 10:30 |
| **2** | Требования к документации системы ХАССП | 10:30– 11:00 |
| **3** | Внутренние проверки (аудиты). Виды проверок. Требования | 11:00– 12:00 |
|  | СРС |  |
| **4** | *1. Практическая работа:* 1. Разработка приказа о создании Рабочей группы ХАССП.2. Разработка Политики в области безопасности продукции.*2.Практическая работа:* 1. Составления перечня опасных факторов.2. Разработка мероприятий по управлению опасностями3. Анализ рисков по сырью.4. Анализ рисков по технологическому процессу.5. Определение ККТ*3. Практическая работа:* 1. Разработка Рабочих листов ХАССП. 2. Составление перечня документации и записей.3. Составление Плана ХАССП, Процедуры отзыва продукции4. Разработка процедуры по проведению внутренних проверок.5. Проверка Плана ХАССП на адекватность |  |