****

**ПЛАН ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ**

по программе:

**«СИСТЕМА ОБЕСПЕЧЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ**

**НА ОСНОВЕ ПРИНЦИПОВ ХАССП В СООТВЕТСТВИИ С ТРЕБОВАНИЯМИ**

**ТР ТС 021/2011 «О БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ»**

|  |  |
| --- | --- |
| 1 день | |
| 9:00 – 10:00 | Безопасность продуктов питания. Риски и опасные факторы. Законодательная и нормативная база обеспечения безопасности пищевой продукции. Технические регламенты РФ и Таможенного союза. Технический регламент ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» |
| 10:00 – 11:45 | Программа обязательных предварительных мероприятий |
| 11:45 – 12:00 | Перерыв |
| 12:00 – 13:30 | Тренинг № 1  Создание программы обязательных предварительных мероприятий |
| 13:30 – 14:30 | Перерыв на обед |
| 14:30 – 15:45 | Система обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе производства, хранения и транспортировки на основе принципов ХАССП и требований ТР ТС 021/2 011 (СМБ-ХАССП), 12 этапов создания и внедрения СМБ-ХАССП |
| 15:45 – 16:45 | Документация и процедуры СМБ-ХАССП, основанные на требованиях ТР ТС 021/2011, требования Роспотребнадзора при осуществлении государственного контроля (надзора) |
| 16:45 – 17:00 | Перерыв |
| 17:00 – 18:00 | Описание продукта-объекта ХАССП, составление поточной операционной схемы производства продукции, разработка перечня опасных факторов. |
| 2 день | |
| 9:00 – 10:30 | Разработка перечня критических контрольных точек (ККТ), определение предельных значений параметров ККТ, установление порядка мониторинга ККТ и порядка коррекций и корректирующих действий. Документирование информации о контролируемых этапах, составление документов по прослеживаемости |
| 10:30 – 11:45 | Тренинг №2  Разработка перечня опасных факторов, которые могут привести к выпуску в обращение небезопасной продукции |
| 11:45 – 12:00 | Перерыв |
| 12:00 – 13:30 | Тренинг №3  Разработка перечня критических контрольных точек, для которых необходим контроль, чтобы устранить или уменьшить риски в производстве безопасной продукции |
| 13:30 – 14:30 | Перерыв на обед |
| 14:30 – 15:45 | Тренинг №4  Составление итоговой контрольной карты ХАССП |
| 15:45 – 16:45 | Итоговый контроль |
| 16:45 – 17:00 | Перерыв |
| 17:00 – 18:00 | Вопросы, консультации, обсуждения.  Выдача сертификатов и удостоверений о повышении квалификации |

