

**РОССТАНДАРТ**  
**Федеральное бюджетное учреждение**  
**«Государственный региональный центр стандартизации,**  
**метрологии и испытаний в Мурманской области»**  
**(ФБУ «Мурманский ЦСМ»)**

УТВЕРЖДАЮ

И. о. директора ФБУ «Мурманский ЦСМ»

М. В. Зиновьев

18 мая 2015 года



**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ**  
**ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА**

**повышения квалификации**  
**«Система обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе производства,**  
**хранения и транспортировки на основе принципов ХАССП в соответствии с**  
**требованиями ТР ТС 021/2011»**

**Разработчик: инженер 2 категории**  
**ОТРИ *И.Б. Беркута* Беркута И.Б.**

Мурманск  
2015г.

**Учебный план**  
**программы повышения квалификации**  
**«Система обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе производства,**  
**хранения и транспортировки на основе принципов ХАССП в соответствии с**  
**требованиями ТР ТС 021/2011»**

Категория слушателей: руководители среднего звена предприятий пищевой отрасли и общественного питания (в т. ч. ИП), работники служб качества, технологи, сотрудники, отвечающие за качество и безопасность, специалисты пищевой отрасли.

Срок обучения – 16 час., в том числе лекции – 11 час., практические занятия – 4 час., итоговая аттестация – 1 час

Форма обучения – с отрывом от работы.

№ п/п	Наименование разделов и тем (дисциплин)	Всего часов	В том числе		Формы контроля
			лекции	Практические занятия (тренинг)	
	<b>Система обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе производства, хранения и транспортировки на основе принципов ХАССП в соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011.</b>	15	11	4	
1	Безопасность продуктов питания. Риски и опасные факторы. Законодательная и нормативная база обеспечения безопасности пищевой продукции. Документация и процедуры СМБ-ХАССП; ответственность руководителей предприятий, требования Роспотребнадзора; Понятия, разработка, документирование: опасных факторов, контрольные критических точек (далее-ККТ), прослеживаемость по ХАССП.	8	7	1	
2	12 шагов внедрения ХАССП	7	4	3	
	Итоговый контроль	1			Экзамен (контрольное тестирование по 5 вариантам с выставлением оценки)
	Итого:	16	11	4	1

Результат освоения программы – качественное изменение профессиональных компетенций в рамках имеющейся квалификации, приобретение знаний и практических навыков в области ХАССП:

- организация работ по разработке и внедрению системы анализа рисков на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания;
- анализ рисков и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции;
- разработка, проектирование и внедрение мероприятий по повышению эффективности, системы менеджмента безопасности пищевой промышленности при производстве продукции.

В результате освоения программы слушатель должен **приобрести следующие знания:**

- законодательство Российской Федерации и Таможенного Союза, регламентирующие вопросы управления качеством и безопасностью пищевых продуктов;
- нормативные и методические документы в сфере обеспечения безопасности пищевой продукции;
- принципы разработки системы ХАССП;
- методики определения критических контрольных точек;
- методики установления процедур мониторинга;
- процедуры управления документациями и записями ХАССП;
- программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции;
- 12 этапов создания и внедрения СМБ - ХАССП;
- требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции.

В результате освоения программы слушатель **должен уметь:**

- организовывать работу по обеспечению безопасности и качества продукции путем разработки и внедрения ХАССП;
- разрабатывать, внедрять, применять на практике и поддерживать требования ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. «Общие требования»;
- создать и организовать работу группы безопасности пищевой продукции;
- составлять и оформлять описание продукта;
- идентифицировать предусмотренное применение продукции;
- составлять поточные диаграммы технологических операций;
- составлять перечень всех потенциальных опасностей и оценивать их значимость;
- определять критические контрольные точки для сырья и процессов;
- определять критические пределы ККТ;
- разрабатывать системы мониторинга;
- разрабатывать и устанавливать корректирующие мероприятия;
- разрабатывать и устанавливать процедуры проверки и контроля.

В результате освоения программы слушатель должен **овладеть навыками:**

- создания программы обязательных предварительных мероприятий;
- установления перечня опасных факторов, которые могут привести к выпуску в обращение небезопасной продукции и заполнять соответствующие таблицы;
- установления перечня критических контрольных точек (ККТ), определения предельных значений параметров ККТ и заполнения соответствующих таблиц;
- заполнения итоговой контрольной карты ХАССП.