

МЕНЕДЖЕР ПО КАЧЕСТВУ И ПИЩЕВОЙ БЕЗОПАСНОСТИ

Категория слушателей: специалисты и менеджеры среднего и высшего звена по качеству и пищевой безопасности в компании–производителе продуктов питания, сегмента HORECA, производителей товаров и услуг в цепи производства пищевой продукции; все, кто подпадает под требования ТР/ ТС ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» и специальных технических регламентов к обеспечению безопасности технологических процессов производства пищевой продукции, ISO 22000.

Период обучения: 24 часа.

Форма обучения: очная, очно-заочная, дистанционная.

№	Наименование тем	Всего часов	Форма контроля
1	Общие требования системы менеджмента безопасности продуктов питания СМБПП (ISO 22000)	1	
2	Общие требования ХАССП	1	
2	Стандартизация СМБПП <ul style="list-style-type: none">Руководство СМБППДокументированная информация – обязательные процедурыРабочие инструкции	6	
3	Внедрение ХАССП. Рабочая группа ХАССП. Программы обязательных предварительных мероприятий. План ХАССП: <ul style="list-style-type: none">Анализ опасностей и ККТТехнологические схемыККТ и ППОПММониторинг и валидация Прослеживаемость и тестовый отзыв.	8	
4	Внутренний аудит СМБПП	6	
5	Итоговая аттестация	2	Итоговое тестирование
	Всего	24	