

РУКОВОДИТЕЛЬ ГРУППЫ ХАССП

Категория слушателей: директора по производству / главные технологи 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: 16 часов.

Форма обучения: очная, очно-заочная, дистанционная.

№	Наименование тем	Всего часов	Форма контроля
1	Общие требования ХАССП	1	
2	Основные принципы ХАССП, группа ХАССП. Требования к руководителю группы ХАССП. Полномочия и ответственность.	1	
3	Контроль обязательных предварительных мероприятий ПОПМ <ul style="list-style-type: none">• Рабочая инструкция «Гигиена персонала»• Рабочая инструкция «Мойка и дезинфекция»• Рабочая инструкция «Пест контроль» Прослеживаемость <ul style="list-style-type: none">• Отзыв потенциально небезопасной продукции• Тренировочный отзыв Программа производственного контроля ППК и ПОПМ	6	
4	Контроль Плана ХАССП <ul style="list-style-type: none">• Анализ опасностей и ККТ• Технологические схемы• ККТ и ППОПМ	3	
5	Верификация ХАССП, изменения, отчетность и постоянные улучшения.	3	
5	Итоговая аттестация	2	Итоговое тестирование
	Всего	16	