

СПЕЦИАЛИСТ ПО 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.

Длительность обучения: 18 часов.

Форма обучения: очная, очно-заочная, дистанционная.

№	Наименование тем	Всего часов	Форма контроля
1	Общие требования ХАССП	1	
2	Основные принципы ХАССП, группа ХАССП.	1	
3	Обязательные предварительные мероприятия ПОПМ <ul style="list-style-type: none">• Рабочая инструкция «Гигиена персонала»• Рабочая инструкция «Мойка и дезинфекция»• Рабочая инструкция «Пест контроль» Прослеживаемость продукции Управление несоответствиями продукта и процесса	6	
4	План ХАССП: <ul style="list-style-type: none">• Анализ опасностей и ККТ• Технологические схемы• ККТ и ППОПМ• Мониторинг и валидация	8	
5	Итоговая аттестация	2	Итоговое тестирование
	Всего:	18	