

**ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН**  
по дополнительной профессиональной программе  
Системы менеджмента безопасности пищевой продукции на соответствие  
требованиям ГОСТ Р ИСО 22000 с учетом принципов ХАССП

**1 Техническое регулирование в ЕАЭС. Технические регламенты Таможенного союза, относящиеся к пищевой продукции**

**2 Подтверждение соответствия пищевой продукции**

**3 Безопасность пищевой продукции, базирующаяся на принципах ХАССП**

3.1 Внедрение системы менеджмента безопасности пищевой продукции (СМБПП) на основе принципов ХАССП – одна из важнейших современных задач развивающегося пищевого предприятия

3.2 Основные понятия ХАССП/СМБПП

3.3 Нормативно-методическое обеспечение системы ХАССП/СМБПП

3.4 Область распространения системы ХАССП/СМБПП

3.5 Формирование политики в области качества и безопасности

3.6 Формирование группы по безопасности пищевой продукции Обучение персонала

**4 Принципы ХАССП. Пути разработки и внедрения принципов ХАССП**

4.1 Принцип № 1. Идентификация потенциальных рисков (риска) с целью выявления условий возникновения потенциальных рисков и установления необходимых мер для их контроля. Разработка программ обязательных предварительных мероприятий

4.2 Принцип № 2. Выявление критических контрольных точек (ККТ) в производстве для устранения (минимизации) риска или возможности его появления. Выбор мероприятий по управлению: управление ККТ и/или управление PRPo (программы обязательных предварительных мероприятий)

4.3 Принцип № 3. Установление критических пределов для каждой критической контрольной точки, для подтверждения того, что критическая контрольная точка находится под контролем

4.4 Принцип № 4. Разработка системы мониторинга, позволяющая обеспечить контроль критических контрольных точек на основе планируемых мер или наблюдений

4.5 Принцип № 5. Разработка корректирующих действий и применение их в случае отрицательных результатов мониторинга

4.6 Принцип № 6. Разработка процедур проверки, которые проводятся для обеспечения эффективности функционирования системы ХАССП. (Внутренние проверки, внутренний аудит)

4.7 Принцип № 7. Документирование всех процедур системы ХАССП. Разработка обязательных документированных процедур. Разработка Руководства по системе менеджмента безопасности пищевой продукции

**5 Общие положения СМБПП и пути их применения/разработки на пищевом предприятии**