



Адрес: 125080, г. Москва, Волоколамское шоссе, д. 1, стр. 1, эт. 5

Телефоны для связи: +7 (925) 142-46-70; +7 (499) 398-24-80

Сайт: www.tda-systems.ru E-mail: office@tda-systems.ru

**ТДА-22. Тренинг «Общие принципы системы НАССР
(Hazard Analysis and Critical Control Points). Международные требования и
требования ТР/ТС 021»
(1 день)**

10.00	Знакомство. Общие положения. Правила Тренинга
10.15	Представление нормативной базы систем менеджмента пищевой безопасности. Обзор законодательных требований РФ в области качества и пищевой безопасности. Ответственность за нарушение требования технических регламентов ТР/ТС. Обзор основных международных стандартов пищевой безопасности
10.30	Общие сведения о системе НАССР. Цели и область применения стандарта. Обзор требований стандарта. Рекомендации по их выполнению. Принципы внедрения процессного подхода
11.00	Управление документацией. Управление записями. Необходимая документация для внедрения. <u>Вопросы, обсуждение</u>
11.15	Предварительные меры для проведения анализа опасностей. Описание характеристик сырья, ингредиентов, готовой продукции. Технологические схемы, описание этапов процесса и мер контроля. Необходимая документация для разработки. <u>Вопросы, обсуждение</u>
11.30	Анализ опасностей. Идентификация опасностей. Выбор и оценка мер контроля.
12.30	<i>Обед</i>
13.00	Выбор и оценка мер контроля. Необходимая документация для разработки. <u>Вопросы, обсуждение</u>
13.30	План по управлению CCPs и oPRPs, определение критических пределов, система мониторинга, действия в случае превышения критических пределов. Планирование верификации. <u>Вопросы, обсуждение</u>
14.30	<i>Кофе-пауза</i>
15.00	Система идентификации и прослеживаемости. Необходимая документация для разработки
15.30	Управление несоответствиями. Коррекция. Корректирующие действия. Обращение с потенциально небезопасными продуктами.
16.00	Изъятие. Управление мониторингом и измерениями. Необходимая документация для разработки
16.30	Верификация системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Внутренний аудит. Совещания группы НАССР. Улучшение. Обновление системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Необходимая документация для разработки. <u>Вопросы, обсуждение</u>
16.45	Обсуждение результатов обучения
17.00	<i>Окончание тренинга</i>