



## АНО ДПО «Эксперт»

248002, г. Калуга, ул. Салтыкова-Щедрина, д.76А.  
ИНН/КПП 4027990659/402701001 ОГРН 11340000004855  
т/ф (4842) 224-038 <http://ekspert-uc.ru>  
[info@ekspert-uc.ru](mailto:info@ekspert-uc.ru), [ekspert-uc@mail.ru](mailto:ekspert-uc@mail.ru)

*Лицензия Министерства образования и науки КО №182 от 06.08.2013г.*

**Учебный центр «Эксперт» приглашает 5 и 6 ноября 2015г пройти профессиональную подготовку по программе:**  
**«Система обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП в соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»**

<b>1 день</b>	
9:00 – 10:30	Безопасность продуктов питания. Риски и опасные факторы. Законодательная и нормативная база обеспечения безопасности пищевой продукции. Технические регламенты РФ и Таможенного союза. Технический регламент ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
10:30 – 11:45	Система менеджмента безопасности пищевой продукции ГОСТ Р ИСО 22000-2007. Программа обязательных предварительных мероприятий
11:45 – 12:00	<b>Перерыв</b>
12:00 – 13:30	<u>Тренинг № 1</u> Создание программы обязательных предварительных мероприятий
13:30 – 14:30	<b>Перерыв на обед</b>
14:30 – 15:45	Система обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе производства, хранения и транспортировки на основе принципов ХАССП и требований ТР ТС 021/2011 (СМБ-ХАССП), 12 этапов создания и внедрения СМБ-ХАССП
15:45 – 16:45	Документация и процедуры СМБ-ХАССП, основанные на требованиях ТР ТС 021/2011, ответственность руководителей предприятий, требования Роспотребнадзора при осуществлении государственного контроля (надзора)
16:45 – 17:00	<b>Перерыв</b>
17:00 – 18:00	Описание продукта-объекта ХАССП, составление поточной операционной схемы производства продукции, разработка перечня опасных факторов.
<b>2 день</b>	
9:00 – 10:15	Описание продукта-объекта ХАССП, составление поточной операционной схемы производства продукции, разработка перечня опасных факторов.
10:15 – 11:45	Разработка перечня критических контрольных точек (ККТ), определение предельных значений параметров ККТ, установление порядка мониторинга ККТ и порядка коррекций и корректирующих действий. Документирование информации о контролируемых этапах, составление документов по прослеживаемости
11:45 – 12:00	<b>Перерыв</b>
12:00 – 12:45	<u>Тренинг №2</u> Разработка перечня опасных факторов, которые могут привести к выпуску в обращение небезопасной продукции
12:45 – 13:30	<u>Тренинг №3</u> Разработка перечня критических контрольных точек, для которых необходим контроль, чтобы устранить или уменьшить риски в производстве безопасной продукции
13:30 – 14:30	<b>Перерыв на обед</b>
14:30 – 15:45	<u>Тренинг №4</u> Составление итоговой контрольной карты ХАССП
15:45 – 16:45	Итоговый контроль
16:45 – 17:00	<b>Перерыв</b>
17:00 – 18:00	Вопросы, консультации, обсуждения. Выдача сертификатов и удостоверений о повышении квалификации

**Лекторы:** Тулякова Татьяна Владимировна - Старший научный сотрудник, доктор технических наук, лауреат Государственной премии СССР, профессор кафедры «Пищевая безопасность».

**Матисон Валерий Арвидович** - доктор технических наук, профессор, Почетный работник высшего профессионального образования РФ.

**Стоимость обучения –15 000,00 рублей, Без НДС.**

**\*Скидки предоставляются от 2-х и более человек от одной организации**

**В стоимость входит:**

1. Полный комплект учебно-методических раздаточных материалов: 4 брошюры, плюс презентации.
2. Нормативная документация на флэш-картах.
3. Документы об образовании (удостоверения и сертификаты).

**Директор АНО ДПО «Эксперт»**

**Ю.В. Маричева**

**Контактная информация: Сватикова Евгения Игоревна**

**т\ф (4842) 224-038**

**[info@ekspert-uc.ru](mailto:info@ekspert-uc.ru)**

**[ekspert-uc@mail.ru](mailto:ekspert-uc@mail.ru)**