**«Повышение квалификации руководителей и специалистов предприятий и организаций. Международные требования по безопасности пищевой продукции на предприятии. Внедрение принципов ХАССП»**

**(72 часа)**

Цель: обеспечить развитие знаний, умений, навыков и компетенций российских производителей пищевой продукции при разработке, внедрении и поддержки процедур, основанных на принципах ХАССП

Программа предназначена для: руководителей и специалистов предприятий производителей пищевой продукции

К освоению программы допускаются: лица, имеющие среднее профессиональное и (или) высшее образование.

Выдаваемый документ: удостоверение о повышении квалификации установленного образца.

**ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН**

• Понятие системы управления безопасностью пищевых продуктов (система НАССР)

• Цель использования и принципы системы ХАССП

• Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»

• Взаимодействие системы менеджмента качества и системы ХАССП

• Основные стандарты по менеджменту безопасности пищевых продуктов

• Положения стандартов ИСО 22000

• Документы системы ХАССП

• Внутренние аудиты системы ХАССП

• Этапы разработки и внедрения системы менеджмента безопасности пищевых продуктов

График обучения

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Январь | Февраль | Апрель | Июнь | Июль | Август | Сентябрь | Октябрь | Декабрь |
| 13.01- 24.01 | 09.03- 20.03 | 11.05 - 22.05 | 15.06 - 26.06 | 06.07 - 17.07 | 17.08 - 28.08 | 07.09- 18.09 | 19.10- 30.10 | 07.12- 18.12 |

***Контакты: 8 (861) 218-53-95 и 8 (861) 268-39-63*** [*Почта* ***issim@issim.ru***](mailto:Почта%20%20issim@issim.ru)

С нашим специалистом вы можете обсудить индивидуальный график обучения и все организационные вопросы

**АНО ДПО «ИССиМ» оставляет за собой право внесения изменений в стоимость и сроки проведения обучения.**