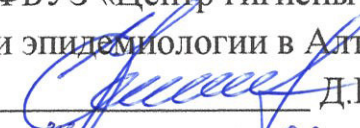


Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае»	Страница: 1
	Страниц: 23
Образовательная программа «Требования к системе управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП*. Внутренний аудитор системы ХАССП»	Издание: 2
Ф 02-17	Дата введения: Утвержден приказом от 20.10.2022 № 640

УТВЕРЖДАЮ

Главный врач

ФБУЗ «Центр гигиены
и эпидемиологии в Алтайском крае»

 Д.И. Панченко
« 19 » 10 2024 г.

ТРЕБОВАНИЯ К СИСТЕМЕ УПРАВЛЕНИЯ КАЧЕСТВОМ И БЕЗОПАСНОСТЬЮ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ НА ОСНОВЕ ПРИНЦИПОВ ХАССП*. ВНУТРЕННИЙ АУДИТОР СИСТЕМЫ ХАССП

Категория слушателей:

- Руководители организации.
- Руководители производственных процессов.
- Сотрудники структурных подразделений организаций.
- Сотрудники производственных процессов.
- Руководители и сотрудники вспомогательных служб.

Цель:

- Получение слушателями знаний и навыков, позволяющих внедрить и поддерживать систему пищевой безопасности, основанной на принципах ХАССП.

Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае»	Страница: 2
	Страниц: 23
Образовательная программа «Требования к системе управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП*. Внутренний аудитор системы ХАССП»	Издание: 2
Ф 02-17	Дата введения: Утвержден приказом от 20.10.2022 № 640

➤ Получение слушателями знаний и навыков для осуществления деятельности «Внутренний аудитор системы пищевой безопасности, основанной на принципах ХАССП».

Задачи:

Слушатель, освоивший программу:

- Должен повысить профессиональный уровень в рамках имеющихся знаний и усовершенствовать имеющиеся знания.
- Должен владеть теоретическими знаниями и практическими навыками в вопросах, касающихся управлением качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП
- Должен понимать и применять на практике основные принципы разработки системы ХАССП.
- Должен уметь организовать и провести внутренний аудит системы ХАССП.

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН «Требования к системе управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП*. Внутренний аудитор системы ХАССП».

№ п/п	Наименование образовательной темы	Время, час			Форма контроля
		Всего	в том числе		
			П*	К**	
1	Введение в ХАССП. ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования» (далее ГОСТ Р 51705.1-2001), п. 1, 2, 3, 4.1.1 – 4.1.2. Принципы разработки системы ХАССП, п. 3 ГОСТ Р 51705.1-2001. Законодательная и нормативная база при внедрении ХАССП, п. 4.1.1 ГОСТ	21	-	-	-

Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае»	Страница: 3
	Страниц: 23
Образовательная программа «Требования к системе управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП*. Внутренний аудитор системы ХАССП»	Издание: 2
Ф 02-17	Дата введения: Утвержден приказом от 20.10.2022 № 640

№ п/п	Наименование образовательной темы	Время, час			Форма контроля	
		Всего	в том числе			
			П*	К**		ТЗ***
	Р 51705.1-2001. Правомерная практика, п. 4.1.1 ГОСТ Р 51705.1-2001.					
2	Группа по безопасности продукции (Команда ХАССП). ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования», п. 4.1.3 – 4.1.4 (4.1.4.1 – 4.1.4.5).					
3	Исходная информация для разработки системы ХАССП. ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования», п. 4.2. Информация о продукции. Информация о производстве. Обязательная маркировка товаров. Программа производственного контроля. Санитарная очистка и дезинфекция (уборка, мойка, дезинфекция производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевых продуктов). Наличие и оценка визуальных признаков недоброкачества. Требования к обеспечению безопасности при оказании услуг общественного питания. Обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия населения.	21	-	-	-	

Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае»	Страница: 4
	Страниц: 23
Образовательная программа «Требования к системе управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП*. Внутренний аудитор системы ХАССП»	Издание: 2
Ф 02-17	Дата введения: Утвержден приказом от 20.10.2022 № 640

№ п/п	Наименование образовательной темы	Время, час			Форма контроля	
		Всего	в том числе			
			П*	К**		ТЗ***
4	<p>Опасные факторы и предупреждающие действия.</p> <p>ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования», п. 4.3.</p> <p>Понятие «опасный фактор».</p> <p>Виды опасностей.</p> <p>Источники появления опасных факторов (ингредиенты, вода, упаковка, персонал, оборудование, моющие и дезинфицирующие средства, инвентарь, производственная среда, состояние помещений, воздух, инженерные системы, вредители и др.). (ГОСТ Р 51705.1-2001 подраздел 4.3 пункт 4.3.1)</p> <p>Перечень опасных факторов в соответствии с ассортиментом выпускаемой продукции и требованиями законодательных и нормативных документов. (ТР ТС 021/2011 ст. 11 ч. 3, 4; ГОСТ Р 51705.1-2001 подраздел 4.3 пункт 4.3.1)</p> <p>Биологические опасные факторы: бактериальные опасные факторы.</p> <p>Биологические опасные факторы (опасности): паразиты, гельминты и патогенные простейшие.</p> <p>Биологические опасные факторы (опасности): бактериальные опасные факторы (опасности).</p> <p>Биологические опасные факторы (опасности): пищевые вирусы.</p> <p>Биологические опасные факторы (опасности): водоросли.</p> <p>Биологические опасные факторы (опасности): пест-контроль. Программа по</p>	21	-	-	-	-

Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае»	Страница: 5
	Страниц: 23
Образовательная программа «Требования к системе управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП*. Внутренний аудитор системы ХАССП»	Издание: 2
Ф 02-17	Дата введения: Утвержден приказом от 20.10.2022 № 640

№ п/п	Наименование образовательной темы	Время, час			Форма контроля	
		Всего	в том числе			
			П*	К**		ТЗ***
	контролю и борьбе с грызунами и насекомыми – вредителями. Химические опасные факторы (опасности). Факторы неионизирующей природы (опасности). Опасность. Аллергены. Наноматериалы. Генетически модифицированные организмы (ГМО).					
5	Критические контрольные точки ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования», п. 4.4.	21	-	-	-	
6	Критические пределы. ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования», п. 4.5.					
7	Система мониторинг. ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования», п. 4.6.					
8	Корректирующие действия. ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования», п. 4.7.					
9	Внутренние проверки. ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых					

Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае»	Страница: 6
	Страниц: 23
Образовательная программа «Требования к системе управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП*. Внутренний аудитор системы ХАССП»	Издание: 2
Ф 02-17	Дата введения: Утвержден приказом от 20.10.2022 № 640

№ п/п	Наименование образовательной темы	Время, час			Форма контроля	
		Всего	в том числе			
			П*	К**		ТЗ***
	продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования», п. 4.8. ГОСТ Р ИСО 19011-2021 «Оценка соответствия. Руководящие указания по проведению аудиту систем менеджмента».	21	-	-	-	
10	Документация. ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования», п. 4.9. Требования к содержанию протоколов лабораторных испытаний.					
11	Практическое занятие.	1	1	-	-	
12	Выполнение тестового задания.	1	-	-	1	
13	Консультация. Разбор и обсуждение тестовых заданий.	1	-	-	1	
ИТОГО		24				

П* - практическое занятие

К** - консультация

ТЗ*** - тестовое задание

Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае»	Страница: 7
	Страниц: 23
Образовательная программа «Требования к системе управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП*. Внутренний аудитор системы ХАССП»	Издание: 2
Ф 02-17	Дата введения: Утвержден приказом от 20.10.2022 № 640

Программа разработана на основании:

1. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ (в действующей редакции).
2. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ (в действующей редакции).
3. Закона РФ «О защите прав потребителей» от 07.02.1992 г. № 2300-1 (в действующей редакции).
4. Федеральный закона «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля» № 294-ФЗ от 26.12.2008 г. (в действующей редакции).
5. ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования» (в действующей редакции).
6. ГОСТ Р ИСО 22000-2019 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции (в действующей редакции).
7. ГОСТ Р 58771-2019 «Менеджмент риска. Технологии оценки риска» (в действующей редакции).
8. Технический регламент Таможенного союза 005/2011 «О безопасности упаковки» (в действующей редакции).
9. Технический регламент Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (в действующей редакции).
10. Технический регламент Таможенного союза 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» (в действующей редакции).

(перечень нормативных документов)

***Примечание:**

в английской транскрипции: НАССР - Hazard analysis and critical control points –Анализ рисков и критические контрольные точки

Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае»	Страница: 8
	Страниц: 23
Образовательная программа «Требования к системе управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП*. Внутренний аудитор системы ХАССП»	Издание: 2
Ф 02-17	Дата введения: Утвержден приказом от 20.10.2022 № 640

Программа занятий:

Тема № 1

Введение в ХАССП

(название темы)

№ п/п	Подразделы темы	Преподаватель
1.	ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования» (далее ГОСТ Р 51705.1-2001), п. 1, 2, 3, 4.1.1 – 4.1.2.	Менеджер по управлению качеством Орлова Елена Олеговна
1.1.	Принципы разработки системы ХАССП, п. 3 ГОСТ Р 51705.1-2001.	
1.2.	Законодательная и нормативная база при внедрении ХАССП, п. 4.1.1 ГОСТ Р 51705.1-2001.	Заведующий отделом, врач-бактериолог, руководитель испытательного лабораторного центра отдела по организации лабораторной деятельности испытательного лабораторного центра Мишагина Лариса Альбертовна
1.3.	Правомерная практика, п. 4.1.1 ГОСТ Р 51705.1-2001.	Врач по общей гигиене санитарно-гигиенического отдела Милосавльевич Анастасия Сергеевна

Способ предоставления информации: Презентация / раздаточный материал.

Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае»	Страница: 9
	Страниц: 23
Образовательная программа «Требования к системе управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП*. Внутренний аудитор системы ХАССП»	Издание: 2
Ф 02-17	Дата введения: Утвержден приказом от 20.10.2022 № 640

Тема № 2

Группа по безопасности продукции (Команда ХАССП)

(название темы)

№ п/п	Подразделы темы	Преподаватель
2.	ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования», п. 4.1.3 – 4.1.4 (4.1.4.1 – 4.1.4.5). <i>Практическое занятие.</i>	Менеджер по управлению качеством Орлова Елена Олеговна

Способ предоставления информации: Презентация / раздаточный материал.

Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае»	Страница: 10
	Страниц: 23
Образовательная программа «Требования к системе управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП*. Внутренний аудитор системы ХАССП»	Издание: 2
Ф 02-17	Дата введения: Утвержден приказом от 20.10.2022 № 640

Тема № 3

Исходная информация для разработки системы ХАССП

(название темы)

№ п/п	Подразделы темы	Преподаватель
3.	ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования», п. 4.2. Информация о продукции. Информация о производстве.	Менеджер по управлению качеством Орлова Елена Олеговна
3.1.	Обязательная маркировка товаров.	Врач по общей гигиене санитарно-гигиенического отдела Милосавльевич Анастасия Сергеевна
3.2.	Программа производственного контроля.	
3.3.	Санитарная очистка и дезинфекция (уборка, мойка, дезинфекция производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевых продуктов).	
3.4.	Наличие и оценка визуальных признаков недоброкачества.	
3.5.	Требования к обеспечению безопасности при оказании услуг общественного питания.	

Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае»	Страница: 11
	Страниц: 23
Образовательная программа «Требования к системе управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП*. Внутренний аудитор системы ХАССП»	Издание: 2
Ф 02-17	Дата введения: Утвержден приказом от 20.10.2022 № 640

№ п/п	Подразделы темы	Преподаватель
3.6.	Обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия населения.	Заведующий отделом, врач-бактериолог, руководитель испытательного лабораторного центра отдела по организации лабораторной деятельности испытательного лабораторного центра Мишагина Лариса Альбертовна

Способ предоставления информации: Презентация / раздаточный материал.

Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае»	Страница: 12
	Страниц: 23
Образовательная программа «Требования к системе управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП*. Внутренний аудитор системы ХАССП»	Издание: 2
Ф 02-17	Дата введения: Утвержден приказом от 20.10.2022 № 640

Тема № 4

Опасные факторы и предупреждающие действия

(название темы)

№ п/п	Подразделы темы	Преподаватель
4.	<p>ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования», п. 4.3.</p> <p>Понятие «опасный фактор».</p> <p>Виды опасностей.</p> <p>Источники появления опасных факторов (ингредиенты, вода, упаковка, персонал, оборудование, моющие и дезинфицирующие средства, инвентарь, производственная среда, состояние помещений, воздух, инженерные системы, вредители и др.). (ГОСТ Р 51705.1-2001 подраздел 4.3 пункт 4.3.1)</p> <p>Перечень опасных факторов в соответствии с ассортиментом выпускаемой продукции и требованиями законодательных и нормативных документов. (ТР ТС 021/2011 ст. 11 ч. 3, 4; ГОСТ Р 51705.1-2001 подраздел 4.3 пункт 4.3.1)</p>	<p>Менеджер по управлению качеством Орлова Елена Олеговна</p>

Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае»	Страница: 13
	Страниц: 23
Образовательная программа «Требования к системе управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП*. Внутренний аудитор системы ХАССП»	Издание: 2
Ф 02-17	Дата введения: Утвержден приказом от 20.10.2022 № 640

№ п/п	Подразделы темы	Преподаватель
4.1.	Биологические опасные факторы: бактериальные опасные факторы.	Заведующий лабораторией, врач-бактериолог, заместитель руководителя испытательного лабораторного центра бактериологической лаборатории испытательного лабораторного центра Волокитина Елена Николаевна
4.2.	Биологические опасные факторы (опасности): паразиты, гельминты и патогенные простейшие.	Заведующий отделом, врач-бактериолог, руководитель испытательного лабораторного центра отдела по организации лабораторной деятельности испытательного лабораторного центра Мишагина Лариса Альбертовна
4.3.	Биологические опасные факторы (опасности): бактериальные опасные факторы (опасности).	Заведующий отделением, врач-бактериолог отделения особо опасных инфекций лаборатории особо опасных, бактериальных и вирусных инфекций испытательного лабораторного центра Щукина Маргарита Александровна
4.4.	Биологические опасные факторы (опасности): пищевые вирусы.	Заведующий отделом, врач-бактериолог, руководитель испытательного лабораторного центра отдела по организации лабораторной деятельности испытательного лабораторного центра Мишагина Лариса Альбертовна

Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае»	Страница: 14
	Страниц: 23
Образовательная программа «Требования к системе управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП*. Внутренний аудитор системы ХАССП»	Издание: 2
Ф 02-17	Дата введения: Утвержден приказом от 20.10.2022 № 640

№ п/п	Подразделы темы	Преподаватель
4.5.	Биологические опасные факторы (опасности): водоросли.	Заведующий отделом, врач-бактериолог, руководитель испытательного лабораторного центра отдела по организации лабораторной деятельности испытательного лабораторного центра Мишагина Лариса Альбертовна
4.6.	Биологические опасные факторы (опасности): пест-контроль. Программа по контролю и борьбе с грызунами и насекомыми – вредителями.	Заведующий отделом, врач-дезинфектолог отдела профилактической дезинфекции Сергиенко Инна Владимировна
4.7.	Химические опасные факторы (опасности).	Заведующий лабораторией, химик-эксперт, заместитель руководителя испытательного лабораторного центра санитарно-гигиенической лаборатории испытательного лабораторного центра Гриневич Анна Юрьевна
4.8.	Факторы неионизирующей природы (опасности).	Заведующий отделом, врач-бактериолог, руководитель испытательного лабораторного центра отдела по организации лабораторной деятельности испытательного лабораторного центра Мишагина Лариса Альбертовна
4.9.	Опасность. Аллергены.	
4.10.	Наноматериалы.	

Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае»	Страница: 15
	Страниц: 23
Образовательная программа «Требования к системе управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП*. Внутренний аудитор системы ХАССП»	Издание: 2
Ф 02-17	Дата введения: Утвержден приказом от 20.10.2022 № 640

№ п/п	Подразделы темы	Преподаватель
4.11.	Генетически модифицированные организмы (ГМО).	/ - /
<i>Практическое занятие.</i>		

Способ предоставления информации: Презентация / раздаточный материал.

Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае»	Страница: 16
	Страниц: 23
Образовательная программа «Требования к системе управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП*. Внутренний аудитор системы ХАССП»	Издание: 2
Ф 02-17	Дата введения: Утвержден приказом от 20.10.2022 № 640

Тема № 5

Критические контрольные точки

(название темы)

№ п/п	Подразделы темы	Преподаватель
5.	ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования», п. 4.4. <i>Практическое занятие.</i>	Менеджер по управлению качеством Орлова Елена Олеговна

Способ предоставления информации: Презентация / раздаточный материал.

Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае»	Страница: 17
	Страниц: 23
Образовательная программа «Требования к системе управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП*. Внутренний аудитор системы ХАССП»	Издание: 2
Ф 02-17	Дата введения: Утвержден приказом от 20.10.2022 № 640

Тема № 6

Критические пределы

(название темы)

№ п/п	Подразделы темы	Преподаватель
6.	ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования», п. 4.5. <i>Практическое занятие.</i>	Менеджер по управлению качеством Орлова Елена Олеговна

Способ предоставления информации: Презентация / раздаточный материал.

Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае»	Страница: 18
	Страниц: 23
Образовательная программа «Требования к системе управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП*. Внутренний аудитор системы ХАССП»	Издание: 2
Ф 02-17	Дата введения: Утвержден приказом от 20.10.2022 № 640

Тема № 7

Система мониторинг

(название темы)

№ п/п	Подразделы темы	Преподаватель
7.	ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования», п. 4.6.	Менеджер по управлению качеством Орлова Елена Олеговна

Способ предоставления информации: Презентация / раздаточный материал.

Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае»	Страница: 19
	Страниц: 23
Образовательная программа «Требования к системе управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП*. Внутренний аудитор системы ХАССП»	Издание: 2
Ф 02-17	Дата введения: Утвержден приказом от 20.10.2022 № 640

Тема № 8

Корректирующие действия

(название темы)

№ п/п	Подразделы темы	Преподаватель
8.	ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования», п. 4.7. <i>Практическое занятие.</i>	Менеджер по управлению качеством Орлова Елена Олеговна

Способ предоставления информации: Презентация / раздаточный материал.

Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае»	Страница: 20
	Страниц: 23
Образовательная программа «Требования к системе управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП*. Внутренний аудитор системы ХАССП»	Издание: 2
Ф 02-17	Дата введения: Утвержден приказом от 20.10.2022 № 640

Тема № 9

Внутренние проверки

(название темы)

№ п/п	Подразделы темы	Преподаватель
9.	ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования», п. 4.8. ГОСТ Р ИСО 19011-2021 «Оценка соответствия. Руководящие указания по проведению аудиту систем менеджмента». <i>Практическое занятие.</i>	Менеджер по управлению качеством Орлова Елена Олеговна

Способ предоставления информации: Презентация / раздаточный материал.

Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае»	Страница: 21
	Страниц: 23
Образовательная программа «Требования к системе управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП*. Внутренний аудитор системы ХАССП»	Издание: 2
Ф 02-17	Дата введения: Утвержден приказом от 20.10.2022 № 640

Тема № 10

Документация

(название темы)

№ п/п	Подразделы темы	Преподаватель
10.	ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования», п. 4.9. <i>Практическое занятие.</i>	Менеджер по управлению качеством Орлова Елена Олеговна
10.1.	Требования к содержанию протоколов лабораторных испытаний.	Заведующий отделом, врач-бактериолог, руководитель испытательного лабораторного центра отдела по организации лабораторной деятельности испытательного лабораторного центра Мишагина Лариса Альбертовна

Способ предоставления информации: Презентация / раздаточный материал.

Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае»	Страница: 22
	Страниц: 23
Образовательная программа «Требования к системе управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП*. Внутренний аудитор системы ХАССП»	Издание: 2
Ф 02-17	Дата введения: Утвержден приказом от 20.10.2022 № 640

Тема № 11

Консультация. Выполнение тестового задания

(название темы)



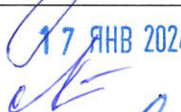
№ п/п	Подразделы темы	Преподаватель
11.	Консультация. Разбор и обсуждение тестовых заданий. <i>Выполнение тестового задания.</i>	Все преподаватели

** в программу могут внесены изменения и дополнения.*

Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае»	Страница: 23
	Страниц: 23
Образовательная программа «Требования к системе управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП*. Внутренний аудитор системы ХАССП»	Издание: 2
Ф 02-17	Дата введения: Утвержден приказом от 20.10.2022 № 640

Примечание:

1. Адрес расположения программ: FTP_FBUZ (\\work-server) (L:) \ БАРНАУЛ \ СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА КАЧЕСТВА \ 02. Обучающие материалы Программы обучения \ Обучающий курс ХАССП \ Программа курса НАССР.
2. Продолжительность обучающего курса: 24 часа.

	должность	ФИО	дата, подпись
разработан	Менеджер по управлению качеством	Орлова Е.О.	17 ЯНВ 2024 
согласован	Заместитель главного врача по санитарно-гигиеническим вопросам	Солдатова Н.Е.	17 ЯНВ 2024 
	Заведующий отделом, врач-бактериолог, руководитель испытательного лабораторного центра отдела по организации лабораторной деятельности испытательного лабораторного центра	Мишагина Л.А.	17 ЯНВ 2024 
	И.о. заместителя главного врача по организации деятельности	Мартыненко М.В.	17 ЯНВ 2024 