

УТВЕРЖДАЮ

Член Коллегии (Министр)
по вопросам технического регулирования
Евразийской экономической комиссии

_____ В.Н. Корешков
«23» 10 2014 г.

ТИПОВАЯ ПРОГРАММА ОБУЧЕНИЯ

**для подготовки специалистов в сфере технического регулирования
в государствах – членах Евразийского экономического союза по курсу:
«Разработка, внедрение и поддержание системы менеджмента безопасности
пищевой продукции, основанной на принципах ХАССП, и оценка ее
соответствия требованиям технического регламента Таможенного союза
«О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011)»**

Раздел 1. Законодательство в области безопасности пищевой продукции

Тема 1.1. История и перспективы развития международного законодательства
в области безопасности пищевой продукции.

Тема 1.2. Законодательство Евразийского экономического союза в области
безопасности пищевой продукции.

Тема 1.2.1. Договорно-правовая база Евразийского экономического союза
в области технического регулирования.

Тема 1.2.2. Технические регламенты Таможенного союза (Евразийского
экономического союза) в области безопасности пищевой продукции.

Тема 1.2.3. Требования технического регламента Таможенного союза
«О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) в части разработки,
внедрения и поддержания процедур, основанных на принципах ХАССП
(в английской транскрипции НАССР – Hazard Analysis and Critical Control Points),
изготовителями пищевой продукции (часть 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011).

Раздел 2. Разработка, внедрение и поддержание системы менеджмента безопасности пищевой продукции, основанной на принципах ХАССП

Тема 2.1. История возникновения принципов ХАССП.

Тема 2.2. Принципы ХАССП. Реализация принципов ХАССП в соответствии с требованиями части 3 статьи 11 технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011). Особенности внедрения принципов ХАССП для предприятий различных отраслей пищевой промышленности, пищевых предприятий малого бизнеса и предприятий общественного питания.

Тема 2.3. Организация работ при создании системы менеджмента безопасности пищевой продукции, основанной на принципах ХАССП. Формирование группы безопасности пищевой продукции (группы ХАССП).

Раздел 3. Требования к системам менеджмента безопасности пищевых продуктов предприятий, участвующих в цепи поставок пищевой продукции

Тема 3.1. Ответственность руководства.

Тема 3.2. Менеджмент ресурсов.

Тема 3.3. Планирование и производство пищевой продукции.

Тема 3.4. Валидация, верификация и улучшение системы менеджмента безопасности пищевой продукции.

Раздел 4. Оценка соответствия системы менеджмента безопасности пищевой продукции, основанной на принципах ХАССП

Тема 4.1. Аудит системы менеджмента безопасности пищевой продукции в соответствии с международным стандартом ИСО 19011 «Руководящие указания по аудиту систем менеджмента».

Тема 4.2. Сертификация системы менеджмента безопасности пищевой продукции.

Тема 4.3. Оценка соответствия процессов производства пищевой продукции требованиям технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) при проведении государственного контроля (надзора) органами государственного контроля (надзора).