

Программа повышения квалификации по направлению «Обеспечение качества и безопасности при производстве и реализации пищевой продукции. ХАССП. Санитарно-гигиенический контроль», 144 ч.

№	Наименование дисциплин, разделов и тем
1.	Законодательная и нормативно-правовая база в области обеспечения качества и безопасности пищевой продукции
2.	Кодекс Алиментариус. Принципы системы НАССР
3.	Риск-ориентированный подход и управление опасностями в процессе производства пищевых продуктов
4.	Пакет документации в рамках разработки и внедрения системы НАССР, включая идентификацию и прослеживаемость продукции, изъятие и отзыв продукции
5.	Внутренние и внешние аудиты систем менеджмента безопасности пищевых продуктов
6.	Санитарно-гигиенический контроль производства
7.	Интегрированные системы менеджмента качества и безопасности продукции