



ИнтерКонсалт

НАССР: теория и практика. Программа онлайн-курса
ООО «ИнтерКонсалт» www.iksystems.ru

НАССР: теория и практика

Программа онлайн-курса 108 академических часов

СОДЕРЖАНИЕ ОНЛАЙН-КУРСА

МОДУЛЬ 1. Введение в НАССР	
<p>Занятие 1.1. Пищевая безопасность и НАССР</p> <p>6 часов</p>	<p>Термины и определения</p> <p>Лекция и видеоурок по вопросам:</p> <ul style="list-style-type: none">– Пищевая безопасность. Система НАССР– НАССР – историческая справка– Codex Alimentarius о гигиене пищевой продукции– Международная сеть органов и организаций по безопасности пищевых продуктов <p>Примеры из практики</p> <p>Самостоятельная работа:</p> <ul style="list-style-type: none">– Задания– Правильные ответы <p>Дополнительно:</p> <ul style="list-style-type: none">– 10 приложений: ВОЗ, ФАО, Codex Alimentarius, ИНФОСАН, GFN, ИСО, BRC, FSSC, GFSI, IFS
<p>Занятие 1.2. Шаги по внедрению принципов НАССР</p> <p>5 часов</p>	<p>Термины и определения</p> <p>Лекция и видеоурок по вопросам:</p> <ul style="list-style-type: none">– Принципы НАССР– Последовательность внедрения принципов НАССР– Преимущества НАССР <p>Самостоятельная работа:</p> <ul style="list-style-type: none">– Задания– Правильные ответы
<p>Занятие 1.3. Программы предварительных условий (ППУ) и НАССР</p> <p>8 часов</p>	<p>Термины и определения</p> <p>Лекция и видеоурок по вопросам:</p> <ul style="list-style-type: none">– Рекомендации от Codex Alimentarius по шагу 0– НАССР – Шаг 0. Внедрение ППУ– Требования стандартов к внедряемым ППУ– Характеристика ППУ универсального назначения <p>Примеры из практики</p> <p>Самостоятельная работа:</p>



	<ul style="list-style-type: none">– Задания– Правильные ответы <p>Дополнительно:</p> <ul style="list-style-type: none">– 7 приложений: Санитария, Борьба с вредителями, Личная гигиена, Особенности ППУ (производство пищевых продуктов, общественное питание, производство упаковки для пищевых продуктов, производство кормов и пищевых продуктов для животных)
МОДУЛЬ 2. Опасные факторы в системе НАССР	
<p>Занятие 2.1. Биологические опасные факторы</p> <p>8 часов</p>	<p>Термины и определения</p> <p>Лекция и видеоурок по вопросам:</p> <ul style="list-style-type: none">– Виды биологически опасных факторов– Факторы, влияющие на рост биологических опасных факторов– Бактериальное перекрестное загрязнение <p>Примеры из практики</p> <p>Самостоятельная работа:</p> <ul style="list-style-type: none">– Задания– Правильные ответы <p>Дополнительно:</p> <ul style="list-style-type: none">– 9 приложений: Кампилобактериоз, Гельминтные инфекции, Гепатит А, Гепатит Е, E. Coli, Митотоксины, Листерии, Золотистый стафилококк, Ботулизм
<p>Занятие 2.2. Химические опасные факторы</p> <p>6 часов</p>	<p>Термины и определения</p> <p>Лекция и видеоурок по вопросам:</p> <ul style="list-style-type: none">– Виды химических опасных факторов– Перекрестное загрязнение химическими агентами– Меры управления химическими опасностями <p>Примеры из практики</p> <p>Самостоятельная работа:</p> <ul style="list-style-type: none">– Задания– Правильные ответы <p>Дополнительно:</p> <ul style="list-style-type: none">– 7 приложений: Акриламид, Диоксины, Антибиотики, Мышьяк, Аллергены, Пищевые добавки, Упаковка
<p>Занятие 2.3. Физические опасные факторы</p> <p>4 часа</p>	<p>Термины и определения</p> <p>Лекция и видеоурок по вопросам:</p> <ul style="list-style-type: none">– Виды физических опасных факторов– Предупреждающие действия <p>Примеры из практики</p>



	Самостоятельная работа: <ul style="list-style-type: none">– Задания– Правильные ответы
МОДУЛЬ 3. Двенадцать шагов НАССР	
Занятие 3.1. НАССР – Шаг 1. Создать группу НАССР 4 часа	Термины и определения Лекция и видеоурок по вопросам: <ul style="list-style-type: none">– Рекомендации от Codex Alimentarius по шагу 1– Требования к группе НАССР– Обязанности членов группы НАССР– Обучение членов группы НАССР– Определение области применения системы НАССР Примеры из практики Самостоятельная работа: <ul style="list-style-type: none">– Задания– Правильные ответы
Занятие 3.2. НАССР – Шаг 2. Описать продукт 4 часа	Термины и определения Лекция и видеоурок по вопросам: <ul style="list-style-type: none">– Рекомендации от Codex Alimentarius по шагу 2– Цель и задачи описания продукта– Информация о безопасности в описании продукта Примеры из практики Самостоятельная работа: <ul style="list-style-type: none">– Задания– Правильные ответы
Занятие 3.3. НАССР – Шаг 3. Указать предполагаемое назначение продукта 3 часа	Термины и определения Лекция и видеоурок по вопросам: <ul style="list-style-type: none">– Рекомендации от Codex Alimentarius по шагу 3– Задачи группы НАССР на шаге 3– Информация для потребителя Примеры из практики Самостоятельная работа: <ul style="list-style-type: none">– Задания– Правильные ответы
Занятие 3.4. НАССР – Шаг 4. Построить схему последовательности операций (технологическую схему) 5 часов	Термины и определения Лекция и видеоурок по вопросам: <ul style="list-style-type: none">– Рекомендации от Codex Alimentarius по шагу 4– Проектирование технологической схемы– Разработка технологической схемы Примеры из практики



	Самостоятельная работа: <ul style="list-style-type: none">– Задания– Правильные ответы
Занятие 3.5. НАССР – Шаг 5. Подтвердить схему последовательности операций (технологическую схему) на месте 4 часа	Термины и определения Лекция и видеоурок по вопросам: <ul style="list-style-type: none">– Рекомендации от Codex Alimentarius по шагу 5– Цель проверки технологической схемы на производстве– Требования к проверке технологической схемы на производстве Примеры из практики Самостоятельная работа: <ul style="list-style-type: none">– Задания– Правильные ответы
Занятие 3.6. НАССР – Шаг 6 (Принцип 1). Провести анализ всех потенциальных опасных факторов (по технологической схеме) 5 часов	Термины и определения Лекция и видеоурок по вопросам: <ul style="list-style-type: none">– Рекомендации от Codex Alimentarius по шагу 6– Список всех потенциальных опасностей, связанных с каждым этапом производства– Анализ опасностей и определение значимости каждой опасности для производства безопасной продукции– Меры контроля за идентифицированными опасностями Примеры из практики Самостоятельная работа: <ul style="list-style-type: none">– Задания– Правильные ответы
Занятие 3.7. НАССР – Шаг 7 (Принцип 2). Определить критические контрольные точки (ККТ) 4 часа	Термины и определения Лекция и видеоурок по вопросам: <ul style="list-style-type: none">– Рекомендации от Codex Alimentarius по шагу 7– Характеристика критических контрольных точек (ККТ)– Выявление (идентификация) критических контрольных точек (ККТ) Примеры из практики Самостоятельная работа: <ul style="list-style-type: none">– Задания– Правильные ответы
Занятие 3.8. НАССР – Шаг 8 (Принцип 3). Установить критические пределы для каждой ККТ 4 часа	Термины и определения Лекция и видеоурок по вопросам: <ul style="list-style-type: none">– Рекомендации от Codex Alimentarius по шагу 8– Характеристика критических пределов– Виды критических пределов и источники информации– Обоснование и валидация критических пределов



	<p>Примеры из практики</p> <p>Самостоятельная работа:</p> <ul style="list-style-type: none">– Задания– Правильные ответы
<p>Занятие 3.9. НАССР – Шаг 9 (Принцип 4). Организовать систему мониторинга для каждой ККТ</p> <p>4 часа</p>	<p>Термины и определения</p> <p>Лекция и видеоурок по вопросам:</p> <ul style="list-style-type: none">– Рекомендации от Codex Alimentarius по шагу 9– Характеристика мониторинга для каждой ККТ– Требования к проведению мониторинга для каждой ККТ <p>Примеры из практики</p> <p>Самостоятельная работа:</p> <ul style="list-style-type: none">– Задания– Правильные ответы
<p>Занятие 3.10. НАССР – Шаг 10 (Принцип 5). Организовать корректирующие действия по возможным отклонениям</p> <p>4 часа</p>	<p>Термины и определения</p> <p>Лекция и видеоурок по вопросам:</p> <ul style="list-style-type: none">– Рекомендации от Codex Alimentarius по шагу 10– Характеристика корректирующих действий– Регистрация корректирующих действий <p>Примеры из практики</p> <p>Самостоятельная работа:</p> <ul style="list-style-type: none">– Задания– Правильные ответы
<p>Занятие 3.11. НАССР – Шаг 11 (Принцип 6). Утвердить план НАССР и установить процедуры проверки (верификации)</p> <p>5 часов</p>	<p>Термины и определения</p> <p>Лекция и видеоурок по вопросам:</p> <ul style="list-style-type: none">– Рекомендации от Codex Alimentarius по шагу 11– План НАССР– Характеристика проверки (верификации) плана НАССР– Аудиты в системе НАССР <p>Примеры из практики</p> <p>Самостоятельная работа:</p> <ul style="list-style-type: none">– Задания– Правильные ответы
<p>Занятие 3.12. НАССР – Шаг 12 (Принцип 7). Создать систему документирования и учёта</p> <p>4 часа</p>	<p>Термины и определения</p> <p>Лекция и видеоурок по вопросам:</p> <ul style="list-style-type: none">– Рекомендации от Codex Alimentarius по шагу 12– Структура документирования и учёта системы НАССР <p>Примеры из практики</p> <p>Самостоятельная работа:</p> <ul style="list-style-type: none">– Задания



	– Правильные ответы
МОДУЛЬ 4. НАССР и документы пищевой безопасности	
Занятие 4.1. Национальные документы в области пищевого законодательства 4 часа	Термины и определения Лекция и видеоурок по вопросам: <ul style="list-style-type: none">– Нормативно-правовые документы пищевого законодательства РФ (законодательная база)– Нормативно-методические документы пищевого законодательства РФ (нормативная база)– Документы в области пищевого законодательства, утратившие силу в РФ Самостоятельная работа: <ul style="list-style-type: none">– Задания– Правильные ответы
Занятие 4.2. Региональные документы в области пищевого законодательства 4 часа	Термины и определения Лекция и видеоурок по вопросам: <ul style="list-style-type: none">– Евразийский экономический союз (ЕАЭС) – историческая справка– Технические регламенты ЕАЭС– Документы государственного контроля (надзора) в ЕАЭС Самостоятельная работа: <ul style="list-style-type: none">– Задания– Правильные ответы
Занятие 4.3. Международные документы в области пищевого законодательства 4 часа	Термины и определения Лекция и видеоурок по вопросам: <ul style="list-style-type: none">– Codex Alimentarius: стандарты, методические указания, нормы и правила– Законодательные документы ЕС– Международные стандарты пищевой безопасности Самостоятельная работа: <ul style="list-style-type: none">– Задания– Правильные ответы
МОДУЛЬ 5. Видеокурс НАССР (в записи) ~ 8 часов	
Часть 1 ~ 3 часа	– Введение в НАССР <ul style="list-style-type: none">○ Пищевая безопасность и НАССР○ Шаги по внедрению принципов НАССР○ Программы предварительных условий (ППУ) и НАССР
Часть 2 ~ 1,5 часа	– Опасные факторы в системе НАССР <ul style="list-style-type: none">○ Биологические опасные факторы○ Химические опасные факторы○ Физические опасные факторы
Часть 3 ~ 2,5 часа	– Двенадцать шагов НАССР <ul style="list-style-type: none">○ Шаг 1. Создать группу НАССР○ Шаг 2. Описать продукт



ИнтерКонсалт

НАССР: теория и практика. Программа онлайн-курса
ООО «ИнтерКонсалт» www.iksystems.ru

	<ul style="list-style-type: none">○ Шаг 3. Указать предполагаемое назначение продукта○ Шаг 4. Построить схему последовательности операций (технологическую схему)○ Шаг 5. Подтвердить схему последовательности операций (технологическую схему) на месте○ Шаг 6 (Принцип 1). Провести анализ всех потенциальных опасных факторов (по технологической схеме)○ Шаг 7 (Принцип 2). Определить критические контрольные точки (ККТ)○ Шаг 8 (Принцип 3). Установить критические пределы для каждой ККТ○ Шаг 9 (Принцип 4). Организовать систему мониторинга для каждой ККТ○ Шаг 10 (Принцип 5). Организовать корректирующие действия по возможным отклонениям○ Шаг 11 (Принцип 6). Утвердить план НАССР и установить процедуры проверки (верификации)○ Шаг 12 (Принцип 7). Создать систему документирования и учёта
Часть 4 ~ 0,5 часа	<ul style="list-style-type: none">– НАССР и документы пищевой безопасности<ul style="list-style-type: none">○ Национальные документы в области пищевого законодательства○ Региональные документы в области пищевого законодательства○ Международные документы в области пищевого законодательства
Часть 5 ~ 1 час	<ul style="list-style-type: none">– План НАССР. Типичные ошибки в анализе опасных факторов, выборе мер контроля и мониторинге ККТ
МОДУЛЬ 6. Аттестация ~ 3 часа	
Тест часть 1 ~ 1 час	<ul style="list-style-type: none">– Введение и опасные факторы НАССР
Тест часть 2 ~ 0,5 часа	<ul style="list-style-type: none">– Предварительные этапы НАССР
Тест часть 3 ~ 1 час	<ul style="list-style-type: none">– Принципы НАССР
Тест часть 4 ~ 0,5 часа	<ul style="list-style-type: none">– НАССР и документы пищевой безопасности
МОДУЛЬ 7. Файлы для скачивания	
<ol style="list-style-type: none">1. Программа курса2. Словарь терминов3. Подарок от ИнтерКонсалт. Шаблоны форм ХАССП для заполнения (15 шаблонов)	