



ИнтерКонсалт

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

Принципы НАССР: теория и практика

Программа онлайн-курса 108 академических часов

Содержание

МОДУЛЬ 1. Введение в НАССР..... 3

Занятие 1.1. Пищевая безопасность и НАССР

Занятие 1.2. Шаги по внедрению принципов НАССР

Занятие 1.3. Программы предварительных условий (ППУ) и НАССР

МОДУЛЬ 2. Опасные факторы в системе НАССР..... 4

Занятие 2.1. Биологические опасные факторы

Занятие 2.2. Химические опасные факторы

Занятие 2.3. Физические опасные факторы

МОДУЛЬ 3. Двенадцать шагов НАССР..... 5

Занятие 3.1. НАССР – Шаг 1. Создать группу НАССР

Занятие 3.2. НАССР – Шаг 2. Описать продукт

Занятие 3.3. НАССР – Шаг 3. Указать предполагаемое назначение продукта

Занятие 3.4. НАССР – Шаг 4. Построить схему последовательности операций (технологическую схему)

Занятие 3.5. НАССР – Шаг 5. Подтвердить схему последовательности операций (технологическую схему) на месте

Занятие 3.6. НАССР – Шаг 6 (Принцип 1). Провести анализ всех потенциальных опасных факторов (по технологической схеме)

Занятие 3.7. НАССР – Шаг 7 (Принцип 2). Определить критические контрольные точки (ККТ)

Занятие 3.8. НАССР – Шаг 8 (Принцип 3). Установить критические пределы для каждой ККТ

Занятие 3.9. НАССР – Шаг 9 (Принцип 4). Организовать систему мониторинга для каждой ККТ

Занятие 3.10. НАССР – Шаг 10 (Принцип 5). Организовать корректирующие действия по возможным отклонениям

Занятие 3.11. НАССР – Шаг 11 (Принцип 6). Утвердить план НАССР и установить процедуры проверки (верификации)



ИнтерКонсалт

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

Занятие 3.12. НАССР – Шаг 12 (Принцип 7). Создать систему документирования и учёта

МОДУЛЬ 4. НАССР и документы пищевой безопасности..... 8

Занятие 4.1. Национальные документы в области пищевого законодательства

Занятие 4.2. Региональные документы в области пищевого законодательства

Занятие 4.3. Международные документы в области пищевого законодательства

МОДУЛЬ 5. Видеокурс (в записи) 9

МОДУЛЬ 6. Аттестация..... 10

МОДУЛЬ 7. Файлы для скачивания..... 10

Компетенции в результате освоения программы..... 11

ИнтерКонсалт



Подробное содержание программы

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> <ul style="list-style-type: none">– 1 пример: Пищевые отравления <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> <ul style="list-style-type: none">– 6 примеров: ППУ и наиболее часто встречающиеся опасности, которые распространяются на всю цепь поставок <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> <ul style="list-style-type: none">– 6 примеров: Обзор биологических опасностей пищевых продуктов, Бактерии, Вирусы, Грибковые, Паразиты, Рейтинг самых опасных продуктов <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> <ul style="list-style-type: none">– 4 примера: Обзор химических опасностей пищевых продуктов, Остатки ветеринарных медикаментов, Аллергены, Токсичные металлы <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> <ul style="list-style-type: none">– 1 пример: Обзор физических опасностей пищевых продуктов <p>Самостоятельная работа:</p> <ul style="list-style-type: none">– Задания– Правильные ответы
<p>МОДУЛЬ 3. Двенадцать шагов НАССР</p>	
<p>Занятие 3.1. НАССР – Шаг 1. Создать группу НАССР</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 1– Требования к группе НАССР– Обязанности членов группы НАССР– Обучение членов группы НАССР– Определение области применения системы НАССР <p>Примеры из практики</p> <ul style="list-style-type: none">– 3 примера: Примерный состав группы НАССР <p>Самостоятельная работа:</p> <ul style="list-style-type: none">– Задания– Правильные ответы
<p>Занятие 3.2. НАССР – Шаг 2. Описать продукт</p> <p>3 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 2– Цель и задачи описания продукта– Информация о безопасности в описании продукта <p>Примеры из практики</p> <ul style="list-style-type: none">– 8 примеров: Описание продукта <p>Самостоятельная работа:</p> <ul style="list-style-type: none">– Задания– Правильные ответы
<p>Занятие 3.3. НАССР – Шаг 3. Указать предполагаемое назначение продукта</p> <p>3 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 3– Задачи группы НАССР на шаге 3– Информация для потребителя



	<p>Примеры из практики</p> <ul style="list-style-type: none">– 2 примера: Описание предполагаемого использования продукта <p>Самостоятельная работа:</p> <ul style="list-style-type: none">– Задания– Правильные ответы
<p>Занятие 3.4. НАССР – Шаг 4. Построить схему последовательности операций (технологическую схему)</p> <p>4 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 4– Проектирование технологической схемы– Разработка технологической схемы <p>Примеры из практики</p> <ul style="list-style-type: none">– 6 примеров: Построение технологической схемы <p>Самостоятельная работа:</p> <ul style="list-style-type: none">– Задания– Правильные ответы
<p>Занятие 3.5. НАССР – Шаг 5. Подтвердить схему последовательности операций (технологическую схему) на месте</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 5– Цель проверки технологической схемы на производстве– Требования к проверке технологической схемы на производстве <p>Самостоятельная работа:</p> <ul style="list-style-type: none">– Задания– Правильные ответы
<p>Занятие 3.6. НАССР – Шаг 6 (Принцип 1). Провести анализ всех потенциальных опасных факторов (по технологической схеме)</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 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 <p>Примеры из практики</p> <ul style="list-style-type: none">– 7 примеров: Типовые опасные факторы <p>Самостоятельная работа:</p> <ul style="list-style-type: none">– Задания– Правильные ответы



<p>Занятие 3.7. НАССР – Шаг 7 (Принцип 2). Определить критические контрольные точки (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 7– Характеристика критических контрольных точек (ККТ)– Выявление (идентификация) критических контрольных точек (ККТ) <p>Примеры из практики</p> <ul style="list-style-type: none">– 7 примеров: Выявление (идентификация) критических контрольных точек (ККТ) <p>Самостоятельная работа:</p> <ul style="list-style-type: none">– Задания– Правильные ответы
<p>Занятие 3.8. НАССР – Шаг 8 (Принцип 3). Установить критические пределы 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 8– Характеристика критических пределов– Виды критических пределов и источники информации– Обоснование и валидация критических пределов <p>Примеры из практики</p> <ul style="list-style-type: none">– 6 примеров: Критические пределы <p>Самостоятельная работа:</p> <ul style="list-style-type: none">– Задания– Правильные ответ
<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> <ul style="list-style-type: none">– 6 примеров: Система мониторинга для каждой ККТ <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> <ul style="list-style-type: none">– 3 примера: Корректирующие действия по возможным отклонениям <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>СКВОЗНОЙ ПРИМЕР</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>СКВОЗНОЙ ПРИМЕР</p> <ul style="list-style-type: none">– Производство сахарных скрученных вафельных рожков: шаги по разработке план НАССР <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> <ul style="list-style-type: none">– 6 примеров: Документация системы НАССР <p>Самостоятельная работа:</p> <ul style="list-style-type: none">– Задания– Правильные ответы
<p>МОДУЛЬ 4. НАССР и документы пищевой безопасности</p>	
<p>Занятие 4.1. Национальные документы в области пищевого законодательства</p> <p>4 часа</p>	<p>Термины и определения</p> <p>Лекция и видеоурок по вопросам:</p> <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 <p>Самостоятельная работа:</p> <ul style="list-style-type: none">– Задания– Правильные ответы



<p>Занятие 4.2. Региональные документы в области пищевого законодательства</p> <p>4 часа</p>	<p>Термины и определения</p> <p>Лекция и видеоурок по вопросам:</p> <ul style="list-style-type: none">- Евразийский экономический союз (ЕАЭС) – историческая справка- Технические регламенты ЕАЭС- Документы государственного контроля (надзора) в ЕАЭС <p>Самостоятельная работа:</p> <ul style="list-style-type: none">- Задания- Правильные ответы
<p>Занятие 4.3. Международные документы в области пищевого законодательства</p> <p>4 часа</p>	<p>Термины и определения</p> <p>Лекция и видеоурок по вопросам:</p> <ul style="list-style-type: none">- Codex Alimentarius: стандарты, методические указания, нормы и правила- Законодательные документы ЕС- Международные стандарты пищевой безопасности <p>Самостоятельная работа:</p> <ul style="list-style-type: none">- Задания- Правильные ответы
<p>МОДУЛЬ 5. Видеокурс НАССР (в записи) ~ 8 часов</p>	
<p>Часть 1 ~ 3 часа</p>	<ul style="list-style-type: none">- Введение в НАССР<ul style="list-style-type: none">o Пищевая безопасность и НАССРo Шаги по внедрению принципов НАССРo Программы предварительных условий (ППУ) и НАССР
<p>Часть 2 ~ 1,5 часа</p>	<ul style="list-style-type: none">- Опасные факторы в системе НАССР<ul style="list-style-type: none">o Биологические опасные факторыo Химические опасные факторыo Физические опасные факторы
<p>Часть 3 ~ 2,5 часа</p>	<ul style="list-style-type: none">- Двенадцать шагов НАССР<ul style="list-style-type: none">o Шаг 1. Создать группу НАССРo Шаг 2. Описать продуктo Шаг 3. Указать предполагаемое назначение продуктаo Шаг 4. Построить схему последовательности операций (технологическую схему)o Шаг 5. Подтвердить схему последовательности операций (технологическую схему) на местеo Шаг 6 (Принцип 1). Провести анализ всех потенциальных опасных факторов (по технологической схеме)o Шаг 7 (Принцип 2). Определить критические контрольные точки (ККТ)o Шаг 8 (Принцип 3). Установить критические пределы для каждой ККТ



	<ul style="list-style-type: none">○ 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	– Введение и опасные факторы НАССР
Тест часть 2 ~ 0,5 часа	– Предварительные этапы НАССР
Тест часть 3 ~ 1 час	– Принципы НАССР
Тест часть 4 ~ 0,5 часа	– НАССР и документы пищевой безопасности
МОДУЛЬ 7. Файлы для скачивания	
<ol style="list-style-type: none">1. Программа курса2. Словарь терминов3. Рабочая тетрадь4. Подарок от ИнтерКонсалт. Шаблоны форм ХАССП для заполнения (15 шаблонов)	

Примечания к программе:

1. Достаточное количество примеров приводится непосредственно в лекциях и видеоуроках (помимо раздела «Примеры из практики»).
2. В разделе «Примеры из практики» представлены необходимые для поддержки теоретического материала фрагменты документов и полные версии документов.



Компетенции в результате освоения программы

Изучение материала онлайн-курса способствует формированию следующих взаимосвязанных и взаимозависимых **компетенций специалиста по внедрению принципов НАССР (ХАССП)**:

- компетенция 1: «Определение требований к безопасности пищевой продукции»;
- компетенция 2: «Определение опасных факторов в системе НАССР (ХАССП)»;
- компетенция 3: «Разработка и реализация шагов по внедрению принципов НАССР (ХАССП)».

Навыки специалиста в рамках этих компетенций приведены в таблице ниже.

Компетенция	Чему Вы научитесь
Компетенция 1: «Определение требований к безопасности пищевой продукции»	<ul style="list-style-type: none">✓ Использовать на практике документы пищевого законодательства РФ (национальные, региональные и международные)✓ Использовать на практике рекомендации Codex Alimentarius о гигиене пищевой продукции✓ Использовать на практике требования стандартов к внедряемым ППУ РЕЗУЛЬТАТ: Умение применять требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции
Компетенция 2: «Определение опасных факторы в системе НАССР(ХАССП)»	<ul style="list-style-type: none">✓ Определять биологические опасные факторы в пищевой продукции✓ Определять химические опасные факторы в пищевой продукции✓ Определять физические опасные факторы в пищевой продукции РЕЗУЛЬТАТ: Умение проводить оценку опасных факторов в пищевой продукции
Компетенция 3: «Разработка и реализация шагов по внедрению принципов НАССР (ХАССП)»	<ul style="list-style-type: none">✓ Определять последовательность внедрения принципов НАССР✓ Создавать группу НАССР✓ Описывать продукт и указывать предполагаемое назначение продукта✓ Строить и подтверждать на месте схему последовательности операций (технологическую схему)✓ Проводить анализ всех потенциальных опасных факторов (по технологической схеме)✓ Определять критические контрольные точки (ККТ)✓ Устанавливать критические пределы для каждой ККТ✓ Организовывать систему мониторинга для каждой ККТ✓ Организовывать корректирующие действия по возможным отклонениям✓ Разрабатывать план НАССР и устанавливать процедуры проверки (верификации)✓ Создавать систему документирования и учёта, касающуюся применения принципов НАССР РЕЗУЛЬТАТ: Умение внедрять принципы НАССР (ХАССП). План НАССР