TECHNICAL
EDUCATION
ACADEMY

Центр управления операционными рисками

ПРОГРАММА КУРСА

000017

HSSE046 - Анализ рисков и критические контрольные точки



Учись у Лучших в Своем Деле!

О программе

Средний уровень

Зачем этот курс

Анализ рисков и критические контрольные точки (ХАССП) - это систематический превентивный подход к безопасности пищевых продуктов от биологических, химических и физических опасностей в процессе производства, которые могут подвергнуть готовый продукт опасности, и разработка мер по снижению данных рисков до безопасного уровня. HACCP пытается избежать опасностей, вмечто того чтобы проверять готовые изделия на предмет воздействия этих опасностей.

Целью этой программы является передача участникам навыков и знаний, требуемых, чтобы стать компетентным при внедрении и поддержании системы ХАССП на рабочем месте, где готовится определенная пища, в соответствии с требованиями законодательства Европейского Союза.

Для кого и в чём польза

Все сотрудники, работающие на всех уровнях в сфере производства продуктов питания.

Чему вы научитесь

- Определить HACCP и перечислить пять предварительных этапов и семь принципов, которые составляют основу систем HACCP
- Объяснить происхождение и историю систем HACCP
- Объяснить принципы контроля процесса в сравнении с тестированием конечного продукта для управления угрозами безопасности пищевых продуктов.
- Определить угрозу безопасности пищевых продуктов и перечислить примеры биологических, химических и физических опасностей
- Перечислить общие пререквизитные программы и их значение в общем управлении безопасностью пищевых продуктов
- Описать планы и рекомендации HACCP при их разработке

Содержание программы

Модули 01–10

01 Что такое ХАССП

- Что такое ХАССП

02 Преимущества ХАССП

- Преимущества ХАССП

03 Обзор ХАССП

- Обзор ХАССП

04 Семь принципов определения ХАССП

- Семь принципов определения ХАССП

05 Разработка системы ХАССП

- Разработка системы ХАССП

06 Эффективный контроль

- Эффективный контроль

07 Ведение учета и документация

- Ведение учета и документация

08 Процедуры мониторинга

- Процедуры мониторинга

09 Обзор системы управления безопасностью пищевых продуктов

- Обзор системы управления безопасностью пищевых продуктов

10 План действий для исполнения

- План действий для исполнения

Участие и контакты

Участие в программе

Чтобы уточнить даты, формат проведения, стоимость и условия участия, обратитесь в Академию и укажите код курса 000017.

Обучение для команды

При обращении укажите задачи предприятия, должности участников, размер группы, предпочтительные сроки и место проведения. Эти сведения помогут обсудить подходящий вариант обучения.

Подготовка к участию

В исходной программе предварительные квалификационные требования не указаны. Необходимую подготовку можно уточнить перед записью.

Обсудить обучение

mail@tecedu.org
www.tecedu.academy

Учись у Лучших в Своем Деле!