

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

по дополнительной профессиональной программе

Внутренний аудит системы менеджмента безопасности пищевой продукции
основанной на принципах ХАССП

- 1 Техническое регулирование в Евразийском экономическом союзе (ЕАЭС)
- 2 Принципы менеджмента качества
- 3 Технические регламенты Таможенного союза, относящиеся к пищевой продукции. Структура, основные положения и требования
- 4 Требования ГОСТ Р ИСО 9001
- 5 Совершенствование систем менеджмента качества
- 6 Внутренний аудит. Порядок проведения внутреннего аудита. Требования ГОСТ Р ИСО 19011-2012
- 7 Этические стороны аудитора
- 8 Требования ГОСТ Р 40.003-2008. Сертификация систем менеджмента качества
- 9 Подтверждение соответствия пищевой продукции, схемы декларирования
- 10 Безопасность пищевой продукции, базирующаяся на принципах ХАССП и требованиях ГОСТ Р ИСО 22000-2007
- 11 Принципы ХАССП
- 12 Пути внедрения ХАССП (методики идентификации и оценки всех биологических, химических и физических опасностей, выявление потенциальных рисков, анализ и рассмотрение программ обязательных предварительных мероприятий по контролю опасных факторов, методики определения критических контрольных точек (ККТ) и установление критических пределов для каждой ККТ, система мониторинга ККТ, процессы управления потенциально опасной продукцией и пр.)