

УТВЕРЖДАЮ  
Директор республиканского  
унитарного предприятия «Научно-  
практический центр гигиены»

С.И.Сычик

« 19 » 02 2015 г.

### Программа

тематического семинара «Современные требования к программе  
производственного контроля в организациях по изготовлению пищевой  
продукции»

Регистрация – 9.00-9.30, 6 этаж, 609 каб.

Время	Тема занятия
9.30 – 10.30	Современные гигиенические требования к условиям изготовления пищевой продукции (требования техрегламентов Таможенного союза, национального законодательства)
10.30 – 11.30	Общие требования к программе производственного контроля: структура, требования к отдельным элементам, примеры
11.30 – 13.00	Идентификация опасностей при изготовлении пищевой продукции, анализ рисков, определение критических контрольных точек
13.00 – 13.30	Вопросы и ответы. Подведение итогов

92  
1/05