**Тема № 5**  Комиссия CODEX ALIMENTARIUS и программа ФАО/ВОЗ по стандартам на пищевые продукты

**Цель занятия:** Изучить рекомендуемые международные технические нормы и правила. Общие принципы пищевой гигиены

**Основные вопросы:**

1. Система принципов HACCP
2. Главные принципы НАССР для разработки, внедрения и управлении на предприятии
3. Основополагающие документы Европейского союза в области безопасности пищевой продукции
4. Основные семейства Европейского законодательства в отношении пищевой продукции
5. Технические регламенты Евразийского экономического (Таможенного) союза в области безопасности пищевой продукции
6. Основные этапы практической деятельности предприятия по разработке системы ХАССП
7. Определение опасных факторов: определение, анализ рисков
8. Анализ рисков при опасных факторах
9. Установление критических пределов для критических контрольных точек

**Задание:** провести самостоятельный поиск ответов и необходимой информации по предложенным вопросам на основании конспекта лекций, электронных ресурсов, размещенных в «АИС Университет», рекомендуемой литературы, указанной в силлабусе.

**Методические рекомендации к выполнению задания:**

При подготовке к практическим занятиям необходимо использовать конспект лекций, электронные ресурсы, размещенные в «АИС Университет», рекомендуемую литературу, указанную в силлабусе. Тестирование проводится в автоматизированном режиме посредством допуска в «АИС Университет».

**Форма отчетности:** тестирование

Сроки выполнения задания и оценки знаний магистрантов:

сроки выполнения задания - 15 неделя.

максимальный оценочный балл – 100 баллов.