**Круглый стол**

1. **Тема:** **Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП**

**Программа**

1. Правовое регулирование системы безопасности пищевой продукции, основанной на принципах ХАССП.

2. Документы системы ХАССП.

3. Принципы ХАССП:

* Определение перечня опасных факторов.
* Выявление и обоснование ККТ (контрольно-критических точек) процесса производства.
* Предельные значения параметров.
* Порядок мониторинга ККТ на производстве.
* Порядок действий в случае отклонения предельных значений параметров, контролируемых в критических точках.
* Периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой пищевой продукции.
* Ведение и хранение документации о выполнении мероприятий по обеспечению безопасности пищевой продукции.

4. Аудит системы безопасности пищевой продукции, основанной на принципах ХАССП (внутренний и внешний).

*Докладчик:* Лапенкова Т.М. - главный специалист отдела стандартизации ФБУ «Иркутский ЦСМ», эксперт по сертификации систем менеджмента безопасности пищевой продукции.

1. **Тема: Презентация Всероссийского Конкурса Программы**

**«100 лучших товаров России».**

*Докладчик:* Попцова В.И. - начальник отдела стандартизации ФБУ «Иркутский ЦСМ».