Программа повышения квалификации «Безопасность пищевой продукции на основе принципов ХАССП».

Форма обучения - очная

Трудоемкость освоения - 24 академических часа

Данная программа повышения квалификации направлена на совершенствование имеющихся и приобретение новых компетенций, необходимых для профессиональной деятельности и повышения профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации.

Язык, на котором осуществляется обучение-русский

Направленность Программы – практико-ориентированная (теоретически ориентированная) и заключается в удовлетворении потребностей профессионального развития специалиста, обеспечении соответствия его квалификации меняющимся условиям профессиональной деятельности и социальной среды.

Цель обучения: формирование у слушателей необходимого уровня знаний, умений и навыков, позволяющих развить компетенции в вопросах проведения контрольно-надзорных мероприятий на предприятиях, осуществляющих процессы производства (изготовления) пищевой продукции и связанных с требованиями безопасности такой продукции на основе принципов системы ХАССП.

Категория обучающихся: специалисты медико-профилактического профиля.

Модули (темы) учебного плана программы:

1. Общие вопросы безопасности пищевой продукции.
2. Санитарно-эпидемиологические требования, обеспечивающие условия для производства качественной и безопасной пищевой продукции.
3. Система ХАССП.
4. Документирование процедур.
5. Проведение внешнего аудита на примере работы предприятия, производящего пищевую продукцию.

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА

Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

Утверждаю
Главный врач ФБУЗ
«Центр гигиены и эпидемиологии
в Краснодарском крае»

_____В.В.Пархоменко

«___» _____ 2019 года

ПРОГРАММА ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

«Безопасность пищевой продукции на основе принципов ХАССП»

Краснодар 2019

Актуальность дополнительной профессиональной программы повышения квалификации врачей по теме «Безопасность пищевой продукции на основе анализа рисков и критических контрольных точек» состоит в необходимости приобретения врачами медико-профилактического профиля компетенций для профессиональной деятельности в сфере надзора за безопасностью пищевой продукции.

Программа повышения квалификации «Безопасность пищевой продукции на основе принципов ХАССП» со сроком освоения 24 академических часа (далее – Программа) составлена на основании квалификационных требований, указанных в Профессиональном стандарте «Специалист в области медико-профилактического дела» (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 25» июня 2015 г. № 399н)

Программа повышения квалификации обсуждена и утверждена на заседании учебно-методической комиссии учебного центра дополнительного профессионального образования ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

«13» мая 2019 г. протокол № 3

Руководитель учебного центра
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Краснодарском крае» Е.В.Крикса

Организация-разработчик: ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

Разработчики программы повышения квалификации:

Заместитель главного врача по санитарно-эпидемиологическим вопросам О.А.Куличенко

Врач по общей гигиене организационно-методического отдела Е.В.Крикса

Врач по гигиене питания санитарно-гигиенического отдела Т.А.Землякова

1. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

1.1. Программа повышения квалификации «Безопасность пищевой продукции на основе принципов ХАССП» является программой повышения квалификации специалистов медико-профилактического профиля, способного к выполнению контрольно-надзорных функций за обеспечением безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) на основе анализа рисков и критических контрольных точек, и направлена на совершенствование имеющихся и приобретение новых компетенций, необходимых для профессиональной деятельности.

1.2. Программа предназначена для специалистов медико-профилактического профиля.

1.3. Программа разработана в соответствии с

- Федеральным законом Российской Федерации от 29.12.12 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации;
- Требованиями к содержанию дополнительных профессиональных программ (приказ Минобрнауки России от 01.07. 2013 года № 499).
- Нормативно-методическими документами Министерства образования и науки России;
- Положением Учебного Центра дополнительного профессионального образования ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае».

1.4. Цель обучения: формирование у слушателей необходимого уровня знаний, умений и навыков, позволяющих развить компетенции в вопросах проведения контрольно-надзорных мероприятий на предприятиях, осуществляющих процессы производства (изготовления) пищевой продукции и связанных с требованиями безопасности такой продукции на основе принципов системы ХАССП.

2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Слушатель, освоивший Программу, должен:

2.1. Обладать профессиональными компетенциями, включающими в себя способность:

- Проведение санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок
- Проведение социально-гигиенического мониторинга и оценки риска воздействия факторов среды обитания на здоровье человека

2.2. знать:

- Законодательство Российской Федерации в области здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей;
- Правовые основы в области защиты прав потребителей
- Принципы организации профилактических мероприятий по предупреждению неблагоприятного влияния факторов окружающей среды на организм

• Санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов и пищевого сырья; принципы гигиенического нормирования химических, физических и биологических факторов среды обитания человека в условиях населенных мест

• Виды опасных факторов, оказывающих вредное воздействие на безопасность пищевой продукции, для проведения их идентификации Гигиенические требования к качеству питьевой воды;

• Принципы гигиенического нормирования вредных и опасных факторов производственной среды и трудового процесса, меры профилактики их вредного воздействия;

• Показатели безопасности пищевой продукции, критических контрольных точек (далее – ККТ) ;

• Корректирующие действия при отклонении от критического предела в ККТ.

2.3. уметь:

• Применять законодательство Российской Федерации в сфере здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей

• Формулировать выводы на основе полученных результатов и оценки погрешностей

• Пользоваться набором средств информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» для профессиональной деятельности

• Определять показатели и анализировать влияние объектов и факторов окружающей среды и промышленного производства на человека или среду

• Идентифицировать ККТ на этапах технологического процесса производства пищевых продуктов

• проводить проверку эффективности работы системы ХАССП (верификацию системы ХАССП).

3. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Форма обучения по Программе: очная.

3.2. Нормативный срок освоения Программы составляет 24 часа.

3.3. Режим обучения – 8 часов в день.

3.4. Обучение по Программе завершается итоговой аттестацией. Слушателям, успешно прошедшим итоговую аттестацию, выдается документ о квалификации ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае» - удостоверение о повышении квалификации.

3.5. Реализация программы осуществляется педагогическими работниками ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае», имеющими базовое образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля, и опыт деятельности в соответствующей профессиональной сфере.

3.6. Учебный процесс обеспечен учебной литературой (учебные пособия, нормативная документация, видеоматериалы, презентационные материалы, аттестационными материалами итогового контроля.).

Слушатели имеют доступ к библиотечным фондам ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае», включающим в себя учебную и научную литературу, нормативную документацию.

3.7. В образовательном процессе используются различные формы его организации, а именно: лекции с мультимедийными презентациями, практические занятия, консультации, моделирование и анализ ситуации, круглый стол и др.

3.8. Занятия проводятся в аудитории, оснащенной мультимедийным проектором, экраном и ноутбуком.

4. УЧЕБНЫЙ ПЛАН ПРОГРАММЫ

№ п/п	Наименование модулей	Всего часов	В том числе:	
			Лекции	Практические
1.	**Общие вопросы безопасности пищевой продукции**	**6**	**4**	**2**
2.	**Санитарно-эпидемиологические требования, обеспечивающие условия для производства качественной и безопасной пищевой продукции**	**3**	**1**	**2**
3.	**Система ХАССП**	**6**	**3**	**3**
4.	**Документирование процедур**	**6**		**6**
5.	**Проведение внешнего аудита на примере работы предприятия, производящего пищевую продукцию**	**3**		**3**
	ИТОГО	**24**	**8**	**16**
	Итоговая аттестация			зачет

4.1. УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ПРОГРАММЫ

№ п/п	Наименование модулей и разделов	Всего	В том числе		Формы контроля
			Лекции	Практические	
1.	**Общие вопросы безопасности пищевой продукции.**	**6**	**4**	**2**	
1.1.	Законодательство РФ в области обеспечения безопасности пищевой продукции, основанной на принципах ХАССП (НАССР Понятие о системе менеджмента качества ХАССП (НАССР)	1	1		

1.2.	Качество и безопасность пищевой продукции	1	1		
1.3.	Факторы среды обитания, влияющие на безопасность продукции	1	1		
1.4.	Анализ рисков и выявление ККТ	3	1	2	
2.	**Санитарно-эпидемиологические требования, обеспечивающие условия для производства качественной и безопасной пищевой продукции**	**3**	**1**	**2**	
2.1.	Программа предварительных условий	1		1	
2.2.	Организация производственного контроля на пищевых предприятиях, основанная на принципах ХАССП	2	1	1	
3.	**Система ХАССП**	**6**	**3**	**3**	
3.1.	Цель и задачи системы ХАССП	1	1		
3.2.	Принципы разработки системы ХАССП	4	1	3	
3.3.	Документация, необходимая для предприятия, основанная на принципах ХАССП.	1	1		
4.	**Документирование процедур**	**6**		**6**	
5.	**Проведение внешнего аудита на примере работы предприятия, производящего пищевую продукцию**	**3**		**3**	
	ИТОГО	**24**	**8**	**16**	
	Итоговая аттестация				зачет

5.УЧЕБНАЯ ПРОГРАММА

№ п/п	Наименование модуля и тем.	Содержание обучения (по темам в дидактических единицах), наименование и тематика лабораторных работ, практических занятий (семинаров), самостоятельной работы, используемых образовательных технологий и рекомендуемой литературы
1.	**Модуль 1. Общие вопросы безопасности пищевой продукции**	
1.1.	Законодательство РФ в области обеспечения безопасности пищевой продукции, основанной на принципах ХАССП (НАССР)	Федеральный закон № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» Федеральный закон № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» Федеральный закон № 184-ФЗ «О техническом регулировании». Технический регламент ТС № 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» ГОСТ Р 51705.1-2001 «Система качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП» ГОСТ Р ИСО 22000-2007 "Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции"

		СП 2.3.6.1079-01. «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».
1.3.	Качество и безопасность пищевой продукции	Федеральный закон № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» Понятие «качество и безопасность пищевой продукции» Факторы, определяющие качество и безопасность пищевой продукции. Их роль в формировании и сохранении здоровья человека
1.3.	Факторы среды обитания, влияющие на безопасность продукции	Понятие «опасный фактор» Опасный фактор и безопасность пищевых продуктов Классификация опасных факторов Характеристика видов химического фактора Физический фактор, влияющий на безопасность пищевых продуктов Микробиологическая безопасность пищевой продукции Радиологическая безопасность пищевых продуктов
1.4.	Анализ рисков и выявление ККТ	По каждому потенциальному фактору проводят анализ риска с учетом вероятности появления фактора и значимости его последствий и составляют перечень факторов, по которым риск превышает допустимый уровень. ГОСТ Р 51705.1-2001 «Система качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП»
2.	**Модуль 2. Санитарно-эпидемиологические требования, обеспечивающие условия для производства качественной и безопасной пищевой продукции.**	
2.1.	Программа предварительных условий	Роль вентиляции в предупреждении вредного воздействия на качество и безопасность производимой пищевой продукции Микроклимат производственных помещений, использование ультрафиолетовых ламп для очистки воздуха Санитарно-эпидемиологические требования к оборудованию отопительной системы и видам теплоносителя Роль естественного освещения в процессах сохранения качества пищевой продукции. Размещение светооборудования в производственных помещениях Санитарно-эпидемиологические требования к созданию условий для соблюдения личной гигиены Санитарно-эпидемиологические требования к профилактике распространения синантропных насекомых, грызунов на пищевом объекте. Виды дезинфекции ГОСТ Р 56746-2015 Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции (Ч. 2 Общественное питание).
2.2.	Организация производственного контроля на пищевых предприятиях по системе ХАССП	Политика по обеспечению безопасности пищевой продукции Формирование группы ХАССП Составление программы производственного контроля

		в организации общественного питания
3.	**Модуль 3. Система ХАССП.**	
3.1.	Цель и задачи системы ХАССП.	ГОСТ Р 51705.1 -2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП»
3.2.	Принципы системы ХАССП	ГОСТ Р 51705.1 -2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП» Анализ опасных факторов по всей цепочке технологического процесса производства пищевой продукции Идентификация опасного фактора на этапах технологического процесса Предупредительные меры для контроля опасного фактора Идентификация критических контрольных точек (ККТ) на этапах технологического процесса Установление критических пределов для каждой ККТ Нормативные критические пределы опасного фактора Установление процедуры мониторинга Мониторинг постоянный и прерывистый Установление корректирующего действия Стандартный план корректирующих действий в каждой ККТ
3.3.	Документация, необходимая для предприятия, основанная на принципах ХАССП.	ГОСТ Р 51705.1 -2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП» Документация программы ХАССП должна включать: - политику в области безопасности выпускаемой продукции; - приказ о создании и составе группы ХАССП; - информацию о продукции; - информацию о производстве; - отчеты группы ХАССП с обоснованием выбора потенциально опасных факторов, результатами анализа рисков и выбору критических контрольных точек и определению критических пределов; - рабочие листы ХАССП; - процедуры мониторинга; - процедуры проведения корректирующих действий; - программу внутренней проверки системы ХАССП; - перечень регистрационно-учетной документации. ГОСТ Р ИСО 22000-2007 "Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции"
4.	**Модуль 4. Документирование процедур.**	
4.1.	Документирование процедур.	Правила ведения документации Документы, обеспечивающие достоверность и полноту мониторинга ККТ
5.	**Модуль 5. Проведение внешнего аудита на примере работы предприятия, производящего пищевую продукцию**	
5.1.	Проведение внешнего аудита	Практическое занятие. Разбор разработанного плана

	на примере работы предприятия, производящего пищевую продукцию	ХАССП предприятия.

6. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММ

6.1. Программой предусматривается итоговая аттестация в форме зачета.

Примеры тестовых заданий:

1. Нормативным актом, регулирующим вопросы безопасности пищевой продукции является:
А. Федеральный закон № 52-фз «О санитарно-эпидемиологическом благополучии»;
Б. Федеральный закон о техническом регулировании № 184-фз;
В. Федеральный закон о качестве и безопасности пищевой продукции № 29-фз;
Г. ТР ТС № 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
Д. ТР ТС № 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции».

Ответ Г

2. В группу наиболее токсичных металлов входят:
А. железо, медь;
Б. медь, марганец;
В. кадмий, ртуть;
Г. кобальт, хром;
Д. селен, никель.
Ответ В

3. Причиной заболевания дифиллоботриозом может явиться употребление:
А. рыбы горячего и холодного копчения;
Б. рыбы свежего посола;
В. рыбы отварной;
Г. пресервов;
Д. консервов из рыбы.
Ответ Б

4. Группа ХАССП должна включать в свой состав:
А. Лицо, которое прошло обучение ХАССП;
Б. Руководителя предприятия;
В. На малом предприятии могут быть включены все работающие, отвечающие за различные области производственного процесса;
Г. Могут привлекать консультанта по ХАССП со стороны;
Д. Бухгалтера.
Ответ А, В, Г

5. Для составления схемы технологического процесса производства пищевого продукта группа ХАССП должна:
А. Провести производственное совещание;
Б. Описать пищевой продукт, который производится;
В. Составить график движения персонала;
Г. Описать способы производства пищевого продукта;
Д. Определить потребителя пищевого продукта.
Ответ Б, Г, Д

6. Для проведения анализа опасных факторов группа ХАССП должна:
А. Ознакомиться с определениями опасного фактора;
Б. Ознакомиться с информацией о вреде каждого опасного фактора;
В. Нарисовать схему поведения опасного фактора на предприятии;
Г. Провести анализ каждой стадии технологического процесса, на которой может проявиться опасный фактор;
Д. Провести дегустацию вырабатываемого пищевого продукта.
Ответ А, Б, Г

7. Для контроля опасного фактора группа ХАССП должна:
А. Выбрать способ контроля;
Б. Предусмотреть воздействие метеоусловий на действие опасного фактора;
В. Использовать микробиологический метод контроля;
Г. Обратиться за помощью к инженеру по технике безопасности;
Д. Знать критические пределы опасного фактора.
Ответ А, Д

8. Санитарно-показательные, потенциально патогенные и патогенные микроорганизмы определяют:
А. Во всех блюдах
Б. В эпидемиологически значимых блюдах
В. В блюдах, содержащих специфическую микрофлору
Г. В салатах, гарнирах
Д. В салатах, гарнирах, напитках, холодных супах
Правильный ответ Б

9. Преимуществами местных вытяжных устройств являются:
А. Уменьшение распространения вредностей
Б. Высокая эффективность работы вытяжной системы
В. Снижение воздействия инфракрасного излучения
Г. Локализация вредностей, обеспечение содержания вредных веществ не более ПДК в воздухе рабочей зоны;
Д. Обеспечение параметром микроклимата
Правильный ответ Г

10. При производственном контроле на молочном производстве критической контрольной точкой, обеспечивающей безопасность готовой продукции является:
А. Нормализация молока
Б. Гомогенизация молока
В. Дезодорация молока
Г. Термическая обработка
Д. Охлаждение после термической обработки
Правильный ответ Г

11. Маркировка разделочных досок в организациях общественного питания, предусматривает закрепление за:
А. Видом обрабатываемого продукта
Б. Местом производства работ
В. Местом хранения на стеллаже
Г. Моечной ванной, в которой производится их обработка
Д. Производственным столом

Правильный ответ А, Б

Вопросы к зачету:

Примерная тематика контрольных вопросов, выявляющих теоретическую подготовку обучающегося:
1. Федеральный закон, регулирующий отношения в области обеспечения безопасности пищевой продукции.
2. Основные положения статей 10 и 11 ТР ТС «О безопасности пищевой продукции»
3. Классификация опасных факторов.
4. Представители опасных факторов.
5. Цель и задачи системы ХАССП
6. Основные положения политики руководства по обеспечению безопасности пищевой продукции.
7. Перечислите основные принципы разработки системы ХАССП.
8. Назовите причины возникновения опасных факторов.
9. Понятие критической контрольной точки.
10. Критические пределы опасного фактора в ККТ.
11. Мониторинг критической контрольной точки.
12. Корректирующее действие в контрольной критической точке.
13. Понятия верификация и валидация.
14. Каким организациям необходимо обязательное внедрить систему ХАССП?
15. В соответствии с каким документом и какие вопросы проверяются в ходе надзорных мероприятий, проводимыми органами Роспотребнадзора при аудите системы ХАССП?

16. Перечислите состав рабочей группы ХАССП на предприятии, выполняемые ими функции.
17. Что должна включать документация программы ХАССП?
18. Что включает программа внутренней проверки ХАССП?
19. Что относится к корректирующим действиям?
20. Какая необходима исходная информация для разработки системы ХАССП?
21. Что включает понятие корректирующее действие?
22. Что включает понятие предупреждающее действие?

Билеты

Билет № 1

1. Федеральный закон, регулирующий отношения в области обеспечения безопасности пищевой продукции.
2. Понятие критической контрольной точки (ККТ).

Билет № 2

1. Основные положения статей 10 и 11 ТР ТС «О безопасности пищевой продукции».
2. Понятия верификация и валидация.

Билет № 3

1. Цель и задачи системы ХАССП.
2. Что включает понятие корректирующее действие?

Билет № 4

1. Основные положения политики руководства по обеспечению безопасности пищевой продукции.
2. Что включает понятие предупреждающее действие?

Билет № 5

1. Перечислите основные принципы разработки системы ХАССП.
2. Каким организациям необходимо обязательное внедрить систему ХАССП?

Билет № 6

1. Классификация опасных факторов
2. Что относится к корректирующим действиям?

Билет № 7

1. В соответствии с каким документом и какие вопросы проверяются в ходе надзорных мероприятий, проводимыми органами Роспотребнадзора при аудите системы ХАССП?
2. Представители опасных факторов.

Билет № 8

1. Перечислите состав рабочей группы ХАССП на предприятии, выполняемые ими функции.
2. Назовите причины возникновения опасных факторов.

Билет № 9

1. Какая необходима исходная информация для разработки системы ХАССП?
2. Мониторинг критической контрольной точки.

Билет № 10

1. Что должна включать документация программы ХАССП?
2. Критические пределы опасного фактора в ККТ.

Билет № 11

1. Что включает программа внутренней проверки ХАССП?
2. Корректирующее действие в контрольной критической точке.

ЛИТЕРАТУРА:

1.Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
2.Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
3. Федеральный закон от 27.12.2002 N 184-ФЗ«О техническом регулировании».
4. Федеральный закон от 07.02.1992 № 2300-1 (ред. от 13.07.2015) «О защите прав потребителей».
5. Технический регламент Таможенного Союза № 005/2011 «О безопасности упаковки».
6.Технический регламент Таможенного Союза № 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 № 880.
7.Технический регламент Таможенного Союза № 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» от 09.12.2011 № 881.
8. Технический регламент Таможенного Союза № 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» от 09.12.2011 № 882.
9. Технический регламент Таможенного Союза № 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию» от 09.12.2011 № 883.
10. Технический регламент Таможенного Союза № 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического, лечебного и диетического профилактического питания» от 15.06.2012 № 34.
11. Технический регламент Таможенного Союза № 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» от 20.07.2012 № 58.
12. Технический регламент Таможенного Союза № 033/2013 «О безопасности молока молочной продукции» от 09.10.2013 № 67.
13. Технический регламент Таможенного Союза № 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции» от 09.10.2013 № 68.
14. Методические указания МУК 4.2.1847-04 «Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов».
15. Методические указания «Социально-гигиенический мониторинг. Контаминация продовольственного сырья и пищевых продуктов химическими веществами. Сбор, обработка и анализ показателей», МУ 2.3.7.2125-06.
16. ГОСТ Р 51705.1-2001 «Система качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП».
17. ГОСТ Р ИСО 22000-2007 "Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции"