

Курс, 24 – 27 апреля 2018

САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ ПИЩЕВОГО ПРОИЗВОДСТВА: СООТВЕТСТВИЕ ПРИНЦИПАМ ХАССП И ПРОХОЖДЕНИЕ ПРОВЕРОК



УЧАСТНИКАМ

Мы предоставляем:

- обучение по заявленной программе;
- комплект информационно-справочных материалов.

Для участников мы организуем экскурсионную программу, ежедневные обеды и кофепейки.

Привезите с собой:

- копию диплома о высшем или среднем профессиональном образовании;
- копию документа, подтверждающего изменение фамилии (если менялась);
- копию платежного поручения;
- полные реквизиты организации.

**Вы получаете Удостоверение о повышении квалификации
в объеме 32 часов (лицензия № 3053 от 03.07.2017)**

СЛУЖБА ЗАПИСИ

Для участия в курсе необходимо записаться, назовите оператору код программы **38602**

- 8 (800) 333-88-44
- 8 (812) 331-88-88
- client@cntiprogress.ru

СЛУЖБА ГОСТИНИЦ

Служба бесплатно поможет вам подобрать и забронировать гостиницу на время обучения:

- hotel@cntiprogress.ru
- 8 (812) 323-92-26.



НАЧАЛО ЗАНЯТИЙ ▪ 24 АПРЕЛЯ В 9:30

Санкт-Петербург, Васильевский остров, Средний пр-т, д. 36/40. Учебный комплекс ЦНТИ Прогресс, 5 этаж (на сайте www.cntiprogress.ru вы найдете подробную карту)

СТОИМОСТЬ ОБУЧЕНИЯ ▪ 32 500 РУБЛЕЙ

НДС не облагается в соответствии с п.п. 14 п. 2 ст. 149 НК РФ.

Участие в программе может быть оформлено в соответствии с требованиями 44-ФЗ и 223-ФЗ
Тендерный менеджер: 8 (800) 333-88-44 или 8 (921) 878-45-93

Курс, 24 – 27 апреля 2018

САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ ПИЩЕВОГО ПРОИЗВОДСТВА: СООТВЕТСТВИЕ ПРИНЦИПАМ ХАССП И ПРОХОЖДЕНИЕ ПРОВЕРОК

ПРОГРАММА РАЗРАБОТАНА ДЛЯ директоров пищевых предприятий, директоров по качеству и пищевой безопасности; руководителей производственных цехов, технологов, сотрудников лабораторий, внутренних аудиторов СМБПП, специалистов группы ХАССП ответственных за обеспечение качества и безопасности пищевой продукции.

ПРОГРАММА КУРСА

1 блок. Законодательные, нормативно-правовые акты и стандарты, регулирующие деятельность производства пищевой продукции: ФЗ, Постановления, Приказы, санитарные правила и нормы, стандарты (ISO 22000, НАССР/ХАССП), ГОСТы, Технические регламенты Таможенного Союза (ТР ТС). Методические указания Роспотребнадзора, Правила и прочие акты. *Обзор последних изменений и нововведений.*

2 блок. Практика внедрения системы менеджмента безопасности пищевой продукции (СМБПП). Программа создания предварительных условий (ППУ) как основных условий, необходимых для поддержания гигиенической среды по всей цепи производства, переработки и поставки потребителям безопасных пищевых продуктов. Методика оценки соответствия санитарно-эпидемиологическим требованиям производственных процессов, нормам расстановки технологического оборудования.

Практикум по идентификации опасностей и оценка рисков, анализ опасных факторов СМБПП, определение контрольных критических точек (ККТ).

3 блок. Санитарно-гигиеническая программа как часть обязательных предварительных мероприятий системы ХАССП. Состав документации санитарно-гигиенической программы. Разработка тест-листов для контроля процессов мойки и дезинфекции. Разработка сервис-плана, технологических карт уборки и дезинфекции помещений и оборудования. Методы контроля качества уборки.

Практикум по разработке санитарно-гигиенической программы.

4 блок. Гигиенические требования для современного оборудования, конвейеров и инвентаря. Опасные и безопасные материалы используемые для оборудования. Виды загрязнений микроорганизмами в зависимости от используемых покрытий и материалов оборудования/инвентаря. **Критерии выбора моющих и дезинфицирующих средств,** в зависимости от вида загрязнений. Правила работы с профессиональными моющими дезинфицирующими средствами. Техника безопасности.

5 блок. Соответствие персонала требованиям санитарно-гигиенической безопасности. Соблюдение персоналом требований и правил личной гигиены. Практические рекомендации по управлению изменениями на производстве и подготовке персонала к прохождению проверок контрольными и надзорными органами.

6 блок. Проверка Роспотребнадзора (отдела надзора за питанием населения): контроль качества и безопасности продукции и услуг питания.

• **Примерная рабочая программа проведения проверки Роспотребнадзором:** комментарии эксперта к разделам программы, требующим особого внимания:

– документы по производственному контролю (ПК), их согласование с Роспотребнадзором, выполнение мероприятий по Программе ПК; договор на проведение лабораторных исследований;

– санитарно-техническое состояние помещений, требования к их устройству и содержанию;

– требования к приему и хранению пищевых продуктов в соответствии с требованиями ТР ТС и принципами ХАССП, к наличию приборов для контроля за режимом хранения; к обработке сырья и производству продукции с учетом принципов ХАССП; к реализации и оказанию услуг, предупреждение нарушения в сфере защиты прав потребителей; к условиям труда и соблюдению личной гигиены персоналом согласно санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям.

• **Достаточный документооборот качества, разработанный и оформленный в соответствии с требованиями всех ФЗ, ГОСТов, ТР ТС, стандартов, СанПинов, СНИПов, Правил, Методических указаний и прочих актов (от Положения о техобслуживании и Бракеражного журнала до Графика контроля факторов производственной среды).**

7 блок. Осуществление производственного контроля. Технологические схемы СМБПП. Схема производственного контроля. Практика внутренних аудитов для контроля качества и безопасности пищевой продукции. План аудита, чек-лист аудита. Практические рекомендации по аудиту поставщиков и контрагентов.