

**Автономная некоммерческая организация
дополнительного профессионального образования**

Учебно-методический центр «Финконт»

Юр./Факт. адрес: 105094, г. Москва,

ул. Золотая, дом 11, пом.5Б17В

ИНН: 7701059118 КПП: 770101001

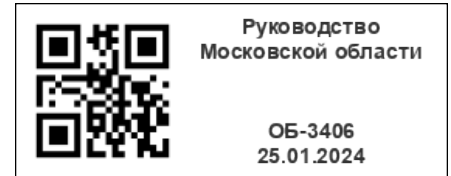
тел. +7 (926) 458-85-94

e-mail: podgornova.irina@finkont.ru

Исх. № 43/9 от 25.01.2024

Губернатору Московской области

А.Ю.Воробьеву



Уважаемый Андрей Юрьевич!

АНО ДПО «Учебно-методический центр «Финконт» (лицензия на осуществление образовательной деятельности №Л035-01298-77/00183629 от 03.05.2017 г.) приглашает Вас и Ваших коллег принять участие в курсе повышения квалификации:

**«Разработка ХАССП для пищевых производств. Основы санитарных правил»
18 - 21 марта 2024 г., г. Москва и онлайн**

ХАССП – система, которая должна быть внедрена на любом пищевом предприятии и в заведениях общественного питания. Внедрение ХАССП позволяет не только контролировать качество продукции и процессов, но и предотвратить возможные проблемы с проверяющими органами (Роспотребнадзор, Россельхознадзор и др.). Наличие ХАССП на пищевом предприятии/производстве – это увеличение конкурентоспособности продукта среди прочих поставщиков.

Курс предназначен для: руководителей и управляющих пищевого предприятия/производства; технологов пищевого производства; шеф-поваров; эпидемиологов и помощников эпидемиологов, медицинских сестер, ответственных за организацию и качество лечебного питания; врачей-диетологов; заведующих пищеблоками ЛПУ и образовательных учреждений.

Цели курса:

- Получить знания требований санитарных правил и норм при организации питания, производстве/приготовлении пищевой продукции;
- изучить принципы подготовки предприятия и производственных помещений к соответствию требованиям государственных и международных стандартов, на основе которых внедряется система ХАССП на предприятии/производстве;
- знать требования к разработке документации ХАССП для предприятия;
- мотивировать работников к выполнению инструкций, процедур и прочих действий, утвержденных и закрепленных в документации ХАССП;
- уметь проводить анализ рисков и выявление критических контрольных точек технологических процессов;
- быть готовыми к плановым и внеплановым проверкам пищевого предприятия/производства государственными контролирующими органами, в лице сотрудников Роспотребнадзора, Россельхознадзора и др.

Преподаватели курса: Эксперт по санитарному законодательству, инструктор-методист и практикующий юрист по медицинскому праву.

Старший преподаватель кафедры управления сестринским делом Российского университета дружбы народов и АНО ДПО ПАО.

Условия участия:

Очно – 37 300 рублей, НДС не облагается.

Посредством онлайн-трансляции – 35 200 рублей, НДС не облагается.

Документ по окончании обучения. Слушатели, успешно прошедшие итоговую аттестацию по программе обучения, получают Удостоверение о повышении квалификации в объеме 32 часов.

Включено: методический материал, кофе-паузы.

Место проведения: г. Москва, ул. Золотая, дом 11, бизнес центр «Золото».

**Контактное лицо по вопросам регистрации, подготовки документов
и получения дополнительной информации – Подгорнова Ирина Николаевна,
телефон: +7 (926) 458-85-94 e-mail: podgornova.irina@finkont.ru**

С уважением,
Ректор



Т.А. Молоканова

Разработка ХАССП для пищевых производств. Основы санитарных правил Курс повышения квалификации

18 - 21 марта 2024 г., г. Москва и онлайн с 10.00 до 17.30

Программа обучения

Нормативно-правое обеспечение (обоснование/сопровождение) деятельности по организации питания, изготовлению пищевой продукции, разработке ХАССП.

- НПБ безопасности пищевой продукции.
- Основные термины и определения.
- Основные санитарные правила и нормы, технические регламенты, ГОСТ и др.
- Санитарный аудит.
- Внешний, внутренний контроль.
- Производственный контроль и ХАССП.

Пищевая безопасность.

- Биологические, химические, физические риски.
- Прямые и косвенные риски.
- Пищевые отравления. Кишечные инфекции. Причины. Способы профилактики/снижения рисков. «Расследования».

Допуск персонала до работы с пищевыми продуктами.

- Медицинские осмотры (предварительные при приеме на работу, периодические в процессе трудовой деятельности, предсменные, внеплановые и др.).
- Медицинские книжки.
- Заболевания персонала, прием лекарственных препаратов (влияющих на концентрацию внимания, на рабочих местах и пр.).
- Ответственность работника и работодателя.

Основные требования к работникам и организации рабочих мест.

- Требования для работников по внешнему виду.
- Требования к личной гигиене.
- Требования к местам переодевания, санузлам, местам приема пищи и отдыха.
- Требования к рабочей и специальной одежде, обуви, средствам индивидуальной защиты.
- Гигиена и защита рук персонала. Кожные антисептики.
- Организация питания персонала, перерывы на прием пищи и отдыха.

Понятия и основы разработки ХАССП, внутренний контроль качества.

- Основные термины и определения. Понятия о ХАССП.
- Понятия и основы проведения внутреннего контроля качества/аудита (самоконтроль).
- Основные принципы ХАССП.
- Программы ХАССП.

Организация пищевого производства.

- Основные требования к содержанию территории.
- Основные требования к составу, зонированию, отделке помещений.
- Виды, типы помещений, рабочих зон.
- Основные требования к освещению помещений и рабочих зон, микроклимату, воздуху, воде, системе водоснабжения, водоотведения (канализации), вентиляции.

Основные требования к оборудованию, инвентарю, таре для производства и организации питания.

- Основной и вспомогательный инвентарь. Материалы, из которых должен быть изготовлен инвентарь, тара.
- Понятие о таре (транспортная, разовая, оборотная, перетаривание и др.).
- Требования к маркировке, содержанию, хранению инвентаря, тары.
- Требования к маркировке, содержанию, обслуживанию оборудования.
- Требования к холодильному оборудованию.
- Требования к контрольно-измерительным приборам.

Основные требования к содержанию, мытью посуды, гастрономических емкостей, многоразовой транспортной тары и др.

- Основные требования к мытью, хранению столовой посуды.
- Основные требования к мытью, хранению кухонной посуды, гастрономических емкостей, оборотной тары, термопосуды.
- Основные требования к содержанию, использованию, обработке термотары (термосумки).

Основные требования к уборке помещений.

- Виды уборки.
- Уборочные инвентарь. Основные виды уборочного инвентаря.
- Требования к уборочному инвентарю. Требования к протирочным материалам.
- Маркировка уборочного инвентаря.
- Контроль качества уборки.

Основные требования к дезинфицирующим, чистящим и моющим средствам.

- Условия и правила использования дезинфицирующих средств. Понятия о концентратах, рабочих растворах и растворах в работе.
- Основные группы дезинфицирующих средств, назначение и использование в условиях пищевых предприятий/производств.
- Использование чистящих и моющих средств.
- Совместимость ДС, ЧМС с рабочими поверхностями, уборочным инвентарем, материалами.

Система менеджмента качества пищевой продукции.

- Основные документы ХАССП, журналы пищевого производства, план ХАССП.
- Политика в области обеспечения качества и безопасности пищевой продукции.
- Создание рабочей группы ХАССП. Приказ о создании рабочей группы по ХАССП. Приказ о внедрении и функционировании системы менеджмента безопасности пищевой продукции (ХАССП).
- Анализ ассортимента (перечня) выпускаемой продукции и описание продукции (показатели качества и безопасности, используемое сырье, упаковка, маркировка, условия хранения и сроки годности, ограничение по применению, способы использования и др.).
- Анализ опасных факторов в производственных процессах.
- Понятия о критических контрольных точках, мониторинге, корректирующих действиях.
- Основы поточности процессов производства и перекресты, «чистые» и «грязные» зоны.
- Разработка блок-схем производственных процессов.
- Процедуры, протоколы ХАССП.

Работа с сырьем и готовой продукцией.

- Оценка и выбор поставщиков.
- Маркировка продукции. Сертификаты, декларации соответствия.
- Входной контроль и порядок приёмки, хранения и отпуска сырья, материалов, компонентов, полуфабрикатов и готовой продукции (собственного и заводского производства).
- Управление несоответствующим сырьём, материалами, компонентами, полуфабрикатами, готовой продукцией заводского и собственного производства, в том числе изъятие сырья, продукции из оборота.
- Оценка качества приготовленной продукции. Бракераж и бракеражные комиссии.
- Условия и сроки хранения сырья, полуфабрикатов, готовой продукции.

Разработка плана ХАССП.

- Выявление опасных факторов, критических контрольных точек (ККТ) для каждого производственного процесса и установление критических пределов опасных факторов для каждой ККТ:
 - разработка мониторинга для каждой ККТ;
 - разработка корректирующих действий для каждой ККТ;
 - разработка рабочих листов и плана ХАССП.

Обучение персонала.

- Инструкции, инструктаж, обучение персонала.
- Охрана труда.
- Документация.

Дезинфекция, дератизация, дезинсекция.

- Условия проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.
- Контроль (Пест-контроль). Ответственные лица.

Неудовлетворительные результаты проверок и принятие мер.

- Анализ протоколов, актов внутреннего и внешнего контроля.
- Принятие мер по устранению замечаний.
- Ответственные лица. Сроки устранения замечаний.
- Повторный контроль.

Аварийные ситуации в процессе производства и меры по их устранению.

- Основные аварийные ситуации на пищевом предприятии.
- Действия персонала.
- Отключение электроэнергии.
- Отключение воды.

Производственные травмы персонала.

- Основные производственные травмы.
- Первая помощь и понятие о первой помощи.
- Действия ожогах, порезах.

Реализация готовой продукции.

- Документация. Требования к транспорту. Транспортная тара. Гастрономические емкости. Сохранение температурного режима (в т.ч. холодовая цепь).
- Организация выездного питания (кейтеринг). Аутсорсинг.
- Прием готовой продукции.

Основные требования к безопасному обращению с отходами.

- Отходы ТКО, пищевые отходы. Требования к работе с бытовыми и пищевыми отходами.
- Требования к условиям сбора, хранения, накопления, вывоза отходов.
- Требования к таре, средствам перемещения.
- Возможности переработки пищевых отходов.

**Контактное лицо по вопросам регистрации, подготовки документов
и получения дополнительной информации – Подгорнова Ирина Николаевна,
телефон: +7 (926) 458-85-94 e-mail: podgornova.irina@finkont.ru**