

## Разработка ХАССП для пищевых производств. Основы санитарных правил

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.

**Дата проведения:** 20 - 23 января 2025 с 10:00 до 17:30

**Артикул:** MC25259

**Вид обучения:** Курс повышения квалификации

**Формат обучения:** Дневной

**Срок обучения:** 4 дня

**Продолжительность обучения:** 32 часа

**Место проведения:** г. Москва, ул. Золотая, д. 11, бизнес-центр «Золото», 5 этаж. Всем участникам высылается подробная схема проезда на семинар.

**Стоимость участия:** 55 000 руб.

**Для участников предусмотрено:** Методический материал, кофе-паузы.

**Документ по окончании обучения:** По итогам обучения слушатели, успешно прошедшие итоговую аттестацию по программе обучения, получают Удостоверение о повышении квалификации в объеме 32 часов (в соответствии с лицензией на право ведения образовательной деятельности, выданной Департаментом образования и науки города Москвы).

## Для кого предназначен

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

## Цель обучения

- знать требования санитарных правил и норм при организации питания, производстве/приготовлении пищевой продукции;
- знать 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.

Это мероприятие можно заказать в корпоративном формате (обучение сотрудников одной компании).

## 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, термopосуды.
- 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 протирачным 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. холододовая 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.

## **Преподаватели**

### **ПРЕПОДАВАТЕЛЬ**

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

### **ПРЕПОДАВАТЕЛЬ**

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