

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: 3 - 6 февраля 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

День 1.

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.

День 2.

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, термосуды.
- Основные требования к-содержанию, использованию, обработке термотары (термосумки).

Основные требования к-уборке помещений.

- Виды уборки.
- Уборочный 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-конcentратах, 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.

День 3.

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 точности 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.

День 4.

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.

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.