

Предлагаем Вашему вниманию программу повышения квалификации

«Безопасность общественного питания: Санитарные требования к предприятиям общественного питания в новых условиях. ХАССП на предприятиях общественного питания: адаптация, разработка и внедрение системы управления безопасностью пищевых продуктов по ISO 22000:2018» -72ч.

Для кого: для руководителей и специалистов предприятий общественного питания, специалистов по контролю за безопасностью продукции, технологов предприятий общественного питания

- Это практический курс по организации санитарно-гигиенических мероприятий на предприятиях общественного питания. Рекомендации практиков по разработке санитарно-гигиенической программы, производственному контролю продукции общественного питания, особенностям подготовки к проверке Роспотребнадзора. Практические рекомендации по разработке и внедрению процедур, основанных на новой версии стандарта ISO 22000:2018 и принципах ХАССП (НАССР): разработка санитарно-гигиенической программы в соответствии с требованиями ХАССП, подготовка предприятия общественного питания к сертификации системы ХАССП, адаптация принципов ХАССП к специфическим производственным характеристикам предприятия общественного питания.

Преподаватели программы:

Митина Евгения Владимировна- эксперт в области организации общественного питания

Кирьянова Светлана Владимировна -аудитор систем ХАССП.

Холобова Юлия- эксперт в области организации безопасности общественного питания

Программа

1. **Законодательные и нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность предприятий общественного питания:** ФЗ, постановления, приказы, санитарные правила и нормы, стандарты (ISO 22000, НАССР/ХАССП), ГОСТы, технические регламенты Таможенного Союза (ТР ТС), методические указания, правила. **Обзор последних изменений и нововведений.**
2. **Санитарно-гигиеническая безопасность предприятий общественного питания.** Личная гигиена работников пищевых производств, требования к санитарной одежде, сроки прохождения медицинских осмотров. Требования к транспортировке, приему и хранению сырья, пищевых продуктов.
3. **Требования к водоснабжению и канализации. Гигиенические требования, предъявляемые к качеству воды.**
4. **Оснащение производственных помещений предприятия общепита.** Санитарно-эпидемиологические требования к производственным цехам, складу, обеденному залу. Оснащение технологическим, холодильным и весовым оборудованием; посудой, тарой и инвентарем. Нормы расстановки технологического оборудования.
5. **Выбор моющих и дезинфицирующих средств в зависимости от характера загрязнений.** Правила работы с профессиональными моющими дезинфицирующими средствами. Техника безопасности. Обзор современного моечного оборудования, инвентаря.

6. **Управление качеством на предприятиях общественного питания.** Контроль качества продукции общественного питания. Программа производственного контроля. Входной контроль продукции. Бракераж. Лабораторный контроль. Требования стандартов «О безопасности пищевой продукции». **Новые требования к системе менеджмента пищевой безопасности. ISO 22000:2018.**
7. **Практические рекомендации по оформлению документации предприятия общественного питания в соответствии с требованиями ФЗ, ГОСТов, ТР ТС, стандартов, СанПинов, СНИПов, правил, методических указаний (от Положения о техобслуживании и бракеражного журнала до графика контроля факторов производственной среды).**
8. **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 измерительных приборов для контроля за режимом хранения; к обработке сырья и производству продукции с учетом принципов ХАССП; к реализации готовых блюд и оказанию услуг общественного питания, предупреждение нарушения в сфере защиты прав потребителей; к условиям труда и соблюдению личной гигиены персоналом согласно санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям.
9. **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.
10. **Современные системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции, основанные на принципах НАССР (ХАССП).** Новая версия стандарта ISO 22000:2018 «Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов. Требования ко всем организациям в цепи производства и потребления пищевых продуктов». Обзор изменений и порядок перехода на новую версию.
11. **Характеристика системы ХАССП** как наиболее актуальной модели регулирования качества пищевой продукции и эффективного инструмента обеспечения её безопасности на всех этапах производства продукции: от закупки сырья до реализации готовой продукции.
12. **Принципы системы ХАССП, их разработка и внедрение на предприятиях общественного питания:**
 - проведение анализа рисков и опасных факторов на всех этапах жизненного цикла пищевой продукции;

- определение критических точек контроля технологических этапов и процедур;
 - установление критических пределов для каждой контрольной точки;
 - установление процедур мониторинга критических точек контроля;
 - разработка корректирующих действий;
 - установление процедур учета и ведения документации;
 - установление процедур проверки набора документации;
 - **Пример исполнения одной из процедур:** «Идентификация опасностей продукции».
13. **Управление качеством** пищевой продукции на основе принципов ХАССП (ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования»).
 14. **Санитарно-гигиеническая программа** как часть обязательных предварительных мероприятий системы ХАССП: общие вопросы и практические рекомендации.
 15. **Анализ производственного оборудования** с точки зрения возникновения потенциальных рисков и возможности их предотвращения с помощью методики ХАССП. Обязательные процедуры по внедрению ХАССП (требования к закупкам, оборудованию, персоналу). Образцы документов для ведения системы ХАССП на предприятии общественного питания.
 16. **Теоретические и практические основы внутреннего аудита** при внедрении системы ХАССП на предприятиях общественного питания.
 17. **Актуальные требования действующего законодательства**, в том числе технического регламента таможенного союза (ТР ТС). Административная ответственность за нарушения технических регламентов.
 18. **Пищевые отравления, возникающие из-за нарушения принципов ХАССП.** Основные виды заболеваний, причины возникновения, способы распространения, меры профилактики.
 19. **Дезинфекционный режим в условиях распространения вирусных инфекций**, а также иные дополнительные мероприятия, направленные на недопущение и снижение распространения вирусных инфекций.
 20. **Практические рекомендации по прохождению внешних проверок** (в том числе проверок Роспотребнадзора) предприятий общественного питания на наличие системы ХАССП.