

Утверждаю

Директор ЧОУ ДПО «Учебный центр «Специалист»

Н.Н. Скоробогатова

«10» января 2018 г



**План семинара «Система управления пищевой безопасностью ХАССП на предприятиях общественного питания» на 10 академических часов.**

№	Тема	Рассматриваемые вопросы	Количество часов
1 (1 день)	Введение в ХАССП	История возникновения и развития системы. Общие понятия. Цели и задачи внедрения системы. Обоснование необходимости внедрения ХАССП. Стратегия повышения качества пищевой продукции в Российской Федерации до 2030 года. Преимущества применения системы ХАССП на пищевых предприятиях. 7 принципов системы ХАССП.	0,5 ч
2 (1 день)	Актуальные нормативные документы, регламентирующие разработку и функционирование системы ХАССП	Российские нормативные документы. Международные нормативные документы.	0,5 ч
3 (1 день)	12 этапов разработки и внедрения ХАССП на предприятии	1. Сознание группы ХАССП (требования составу группы, к специалистам, распределение обязанностей) 2. Описание сырья и готовой продукции 3. Определение ожидаемого использования продукта 4. Построение блок-схемы технологического процесса 5. Подтверждение схемы технологического процесса на объекте 6. Анализ потенциальных опасностей. (Виды опасностей, идентификация опасных факторов, анализ опасных факторов, управление опасными факторами) 7. Определение критических контрольных точек (ККТ) (понятие ККТ, методика определения ККТ по «дреvu принятия решения») 8. Установление критических пределов для каждой ККТ 9. Разработка системы мониторинга для каждой ККТ (рабочие листы ХАССП, листы мониторинга) 10. Разработка плана коррекции и корректирующих действий 11. Установление процедур верификации (проверки) 12. Ведение учетной документации и ревизионные	4,0 ч

		проверки (типы документов по системе ХАССП, примерный перечень необходимых документов, внутренний аудит, правила проведения и оформления результатов).	
Итого 1 день семинара			<b>5 ч</b>
<b>4 (2 день)</b>	<b>Классификация мероприятий по управлению рисками.</b>	План ХАССП. Производственные программы обязательных предварительных мероприятий. Программы обязательных предварительных мероприятий.	<b>0,5 ч</b>
<b>5 (2 день)</b>	<b>Актуальные программы предварительных требований по безопасности пищевых продуктов.</b>	Конструкция и планировка зданий в соответствии с ХАССП Планировка помещений и рабочих зон в соответствии с ХАССП Системы обеспечения - воздух, вода, электроэнергия в соответствии с ХАССП Удаление отходов в соответствии с ХАССП Пригодность, очистка и техническое обслуживание оборудования в соответствии с ХАССП Управлениекупаемыми материалами (выбор поставщиков) в соответствии с ХАССП Меры по предотвращению перекрестного загрязнения в соответствии с ХАССП Очистка и санитарная обработка в соответствии с ХАССП Борьба с вредителями в соответствии с ХАССП Личная гигиена и санитарно-техническое оборудование для персонала в соответствии с ХАССП Продукция, подлежащая переработке в соответствии с ХАССП Процедуры отзыва продукции в соответствии с ХАССП Складирование в соответствии с ХАССП Информация о продукции и информированность потребителей в соответствии с ХАССП Защита продукции, биобезопасность и биотерроризм в соответствии с ХАССП	<b>4 ч</b>
<b>6 (2 день)</b>	<b>Заключение.</b>	Практические результаты внедрения ХАССП для производства. «Круглый стол», обсуждение вопросов.	<b>0,5 ч</b>
Итого 2 день семинара			<b>5 ч</b>