«Внедрение принципов пищевой безопасности (ХАССП) в предприятии общественного питания или на пищевом производстве. Пошаговая инструкция»

|  |  |
| --- | --- |
| Дата/время | Тема |
| **14.12.2017** |
| 10:00-11:40 | Общие принципы системы менеджмента пищевой безопасности. История создания концепции ХАССП. Добровольная система сертификации. Международные стандарты, системы менеджмента безопасности/качества пищевых продуктов:- Стандарты ISO серии 9001, 22000.- FSSC 22000 — новейшая схема сертификации систем менеджмента безопасности пищевой продукции.- Глобальный стандарт BRC — Пищевые продукты.- Международный стандарт пищевых продуктов (IFS).- Технический регламент Таможенного Союза. |
| 11:40-11:50 | Перерыв  |
| 11:50-13:15 | Законодательные требования РФ. Преимущества системы пищевой безопасности. Трудности и проблемы внедрения ХАССП на пищевом производстве. Готовимся к проверке Роспотребнадзора и других государственных служб. Методология и философия системы ХАССП: 7 принципов и 12 этапов внедрения. |
| 13:15-14:00 | Перерыв на обед |
| 14:00-16:00 | Знакомство с предприятием общественного питания с позиций ХАССП. План ХАССП: общие требования и индивидуальные особенности. Рабочая группа, руководитель группы ХАССП. Политика в области пищевой безопасности. ответственность и полномочия. Обучение сотрудников. |
| 16:00-16:10 | Перерыв  |
| 16:10-18:00 | Какие контрольные и контрольные критические точки существуют? «Дерево рисков». Установление критических пределов и управляющих воздействий. Анализ рисков и опасностей. Составляющие качества продукции общественного питания. Критерии безопасности доставки и приемки продуктов. Товарное соседство. Принцип «FIFO». Типы заражения пищи: биологическое, физическое, химическое, перекрестное. Технологические гаджеты. Сроки годности продуктов питания и кулинарной продукции. Антисанитарные привычки сотрудников. Основные принципы разработки ПУ и ППУ (на практических примерах). |
| **15.12.2017** |
| 10:00-11:40 | Управление документацией. Разработка системы менеджмента безопасности и контроля качества в отдельно взятом предприятии общественного питания. Положение об уполномоченном по качеству. Требования к технологической документации. Управление несоответствующей продукцией. |
| 11:40-11:50 | Перерыв  |
| 11:50-13:15 | ХАССП- формы: рабочие листы и журналы. Листы мониторинга. Примеры заполнения. Разработка технологических инструкций.  |
| 13:15-14:00 | Перерыв на обед |
| 14:00-15:50 | Процедуры идентификации и отслеживания. Валидация, верификация. Внутренний аудит: планирование, проведение, подготовка отчета. Разработка корректирующих и предупреждающих действий. Анализ со стороны руководства. |
| 15:50-16:00 | Перерыв  |
| 16:00-16:40 | Подведение итогов. Ответы на вопросы. |
| 16:40-17:00 | Вручение удостоверений о повышении квалификации. |