



634003, г. Томск, ул. Бакунина, 17-а  
Тел./факс: (83822) 65-21-08  
Тел.: (83822) 65-18-64, 65-16-13  
e-mail: mmks-seminar@mail.ru  
<http://mmks-tomsk.com>

**Руководителю учреждения**

**АНО «Международный менеджмент, качество, сертификация»  
приглашает принять участие на курсе:**

**«12 простых шагов. Как самостоятельно разработать и внедрить систему управления безопасностью пищевой продукции на принципах НАССР (ХАССП) на предприятиях общественного питания»**

**Анонс программы.** Любое предприятие пищевой промышленности (в том числе и предприятие общественного питания) в соответствии с законодательством, несет ответственность за поставляемые на рынок продукты питания, начиная с выбора сырья и ингредиентов и заканчивая предоставлением клиенту продукта, соответствующего всем нормам и стандартам качества и безопасности. Технический регламент Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» устанавливает требование: «При осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции, изготовитель должен разработать, внедрить и поддерживать процедуры, основанные на принципах ХАССП (в английской транскрипции НАССР - HazardAnalysisandCriticalControlPoints)».

**Программа семинара представляет интерес для руководителей и специалистов предприятий общественного питания,** поскольку рассматривает практические вопросы разработки и внедрения системы управления безопасностью пищевой продукции на основе принципов ХАССП, что является обязательным требованием ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» к производителям (изготовителям) пищевой продукции.

**Главная идея ХАССП** — сконцентрировать внимание на тех этапах процессов и условиях производства, которые являются критическими для безопасности пищевых продуктов и гарантией того, что продукция не нанесет ущерб потребителю.

Семинар содержит практическую реализацию и интеграцию требований ТР ТС 021, принципов ХАССП, требований СанПиНов.

**В результате обучения вы:**

- рассмотрите основные законодательные акты в сфере безопасности продовольственных товаров;
- узнаете факторы, формирующие и сохраняющие безопасность готовых блюд в общественном питании, документы, содержащие требования к безопасности сырья и готовых блюд;
- научитесь проводить оценку опасностей и определять уровень риска в управлении безопасностью продукции на этапах изготовления блюд для общественного питания;
- научитесь составлять план управления опасностями (план ХАССП) и план производственного контроля;
- сможете документировать и интегрировать с другими документами предприятия систему безопасности пищевой продукции.

## Цели курса:

Курс поможет разработать санитарно-гигиеническую программу, идентифицировать опасности и оценить риски; освоить современные практики по обеспечению высокого уровня санитарно-гигиенической безопасности производства (изготовления) пищевой продукции, получить основные знания для практического внедрения и документирования системы управления безопасностью пищевой продукции на основе принципов ХАССП, подготовиться к проверкам контролирующих органов и потребителей.

## Целевая аудитория:

Управляющие столовыми, кафе, ресторанами, заведующие производством, технологи, шеф-повара, сотрудники организации, внедряющие систему менеджмента безопасности пищевой продукции, ответственные за обеспечение безопасности пищевой продукции, производственный и санитарный контроль на любом производственном этапе.

## Программа курса

№ п/п	Наименование темы. Основные вопросы для раскрытия темы.	Кол-во часов
1.	<p><b>Безопасность пищевой продукции – законодательное требование.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Законодательная и нормативная база обеспечения безопасности пищевой продукции в РФ и ЕАЭС. Обоснование требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>– Система менеджмента (управления) безопасности пищевой продукции (СМБПП) в процессе производства, хранения и транспортировки в соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011 на основе принципов ХАССП. Каким предприятиям нужно внедрять ХАССП согласно ТР ТС 021/2011. Что такое ХАССП?</li> <li>– Обзор санитарных требований к предприятиям общественного питания (СанПиН 2.3.6.1079-01).</li> <li>– Ознакомление с ТР ТС 021 О безопасности пищевой продукции, с вертикальными и горизонтальными ТР ТС.</li> <li>– Обзор стандартов, основанных на принципах ХАССП (ГОСТ 51705.1-2001, ISO 22000, FSSC и др.)</li> </ul>	1,5
2.	<p><b>Программы обязательных предварительных мероприятий и санитарных требований.</b></p> <p>Место требований СанПиН 2.3.6.1079-01 в программах обязательных предварительных мероприятий. ГОСТ Р 56746-2015/ISO/TS 22002-2:2013 Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 2. Общественное питание.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– <u>Программы общих предварительных требований:</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Планировка помещений и рабочих пространств. Зонирование территории.</li> <li>• Водоснабжение. Система обеспечения (инженерные коммуникации и оборудование).</li> <li>• Оборудование и производственный инвентарь.</li> <li>• Личная гигиена.</li> <li>• Управление закупками. Отношения с поставщиками.</li> <li>• Хранение и транспортирование. Требования к организации складских помещений пищевых предприятий. Склад сырья.</li> <li>• Очистка и дезинфекция. Цели, средства, регламенты. Обращение со стеклом и хрупкими материалами.</li> <li>• Управление отходами.</li> <li>• Борьба с вредителями и животными.</li> </ul> </li> </ul>	5,0

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Управление и контроль.</li> <li>• Документация и ведение записей.</li> <li>• Процедура отзыва продукции.</li> <li>– <u>Программы специальных предварительных требований:</u></li> <li>• Размораживание.</li> <li>• Подготовка.</li> <li>• Кулинарная обработка.</li> <li>• Порционирование.</li> <li>• Охлаждение и хранение.</li> <li>• Замораживание, хранение и размораживание. Требования к организации складских помещений пищевых предприятий. Склад готовой продукции.</li> <li>• Транспортирование.</li> <li>• Разогрев блюд.</li> <li>• Отпуск готовых блюд. Требования к барной стойке, гигиена.</li> <li>• Система идентификации и санитарно-гигиенического контроля.</li> </ul> <p><b>Практическое задание:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li><b>1. Сравнение требований СанПиН 2.3.6.1079-01 и ГОСТ Р 56746-2015/ISO/TS 22002-2:2013.</b></li> <li><b>2. Разработка тезисов программы предварительных мероприятий в соответствии с требованиями СанПиН 2.3.6.1079-01 и ГОСТ Р 56746-2015/ISO/TS 22002-2:2013 (одна программа из полного перечня)</b></li> <li><b>3. Разработка процедуры контроля стекла, порядка действий при разбивании стекла.</b></li> </ol>	
3.	<p><b>12 шагов внедрения системы ХАССП на предприятии.</b> <b>Предварительные шаги.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– <b>Шаг 1.</b> Создание группы ХАССП. Предварительные шаги руководства (политика в области безопасности пищевой продукции, область распространения системы ХАССП, порядок формирования и структура группы ХАССП).</li> <li>– <b>Шаг 2.</b> Описание сырья и готовой продукции. Возможные формы и обязательные элементы.</li> <li>– <b>Шаг 3.</b> Определение ожидаемого использования продукта. Выделение целевых групп потребителей и ограничений в употреблении.</li> <li>– <b>Шаг 4.</b> Построение блок-схемы технологического процесса. Принципы составления диаграмм потоков (технологических схем) приготовления блюд на предприятиях общественного питания.</li> <li>– <b>Шаг 5.</b> Подтверждение схемы технологического процесса на объекте.</li> </ul> <p><b>Практическое задание:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li><b>4. Разработка политики предприятия в области безопасности пищевой продукции.</b></li> <li><b>5. Составление спецификации на сырье и материалы, контактирующие с пищевой продукцией.</b></li> <li><b>6. Описание (спецификация) готовой продукции.</b></li> <li><b>7. Построение блок-схемы технологического процесса.</b></li> </ol>	6,0
4.	<p><b>12 шагов внедрения системы ХАССП на предприятии.</b> <b>Принципы ХАССП.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– <b>Шаг 6.</b> Анализ потенциальных опасностей. Идентификация опасностей. Опасность и риск. Оценка опасностей на этапах технологического процесса. Методики оценки опасностей.</li> <li>– <b>Шаг 7.</b> Определение критических контрольных точек (ККТ). Выбор и классификация мероприятий по управлению. Определение ККТ и OPRP. Типовые ККТ по основным видам блюд. Специфика Древа решений.</li> </ul> <p><b>Практическое задание:</b></p>	6,0

	<p><b>8. 7 принципов ХАССП.</b>  <b>9. Идентификация опасностей (по источнику, группам, конкретному виду) для группы пищевой продукции.</b>  <b>10. Оценка опасностей по вероятности возникновения и тяжести последствий на этапах технологического процесса.</b>  <b>11. Оценка мероприятий по управлению по Древу решений. Выбор ККТ и OPRP.</b></p>	
5.	<p><b>12 шагов внедрения системы ХАССП на предприятии.</b>  <b>План управления опасностями (План ХАССП).</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– <b>Шаг 8.</b> Установление критических пределов для каждой ККТ и критериев выполнения для точек OPRP. Выбор способа измерения контролируемых параметров в ККТ и OPRP. Определение и обоснование критических пределов и параметров выполнения.</li> <li>– <b>Шаг 9.</b> Разработка системы мониторинга для каждой ККТ и OPRP.</li> <li>– <b>Шаг 10.</b> Разработка плана коррекции и корректирующих действий.</li> <li>– <b>Шаг 11.</b> Установление процедур верификации (проверки).</li> <li>– <b>Шаг 12.</b> Ведение учетной документации и внутренние проверки.</li> </ul> <p><b>Практическое задание:</b>  <b>12. Разработка контрольного листа Плана управления опасностями.</b></p>	3,0
6.	<p><b>Маркировка и прослеживаемость.</b>          Законодательные требования к маркировке и прослеживаемости. СанПиН 2.3.6.1079-01, ТР ТС 021, ТР ТС 022. Маркировка при использовании пищевых добавок (ТР ТС 029).</p>	1,0
7.	Итоговое тестирование	1,5

**По окончании курса участники получают** практические навыки разработки системы управления безопасностью пищевой продукции на принципах ХАССП на предприятии общественного питания в соответствии с требованиями технического регламента 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

**Методы работы на семинаре:** групповые дискуссии, деловые игры, упражнения.

**Обучение проводят:** высококвалифицированные преподаватели, являющиеся консультантами-аудиторами международного и российского уровней по системам менеджмента, имеющие большой практический опыт проведения сертификации, обучения и консультаций.

**Продолжительность обучения: 3 дня (24 акад. часов)**

**График проведения: с 10.00 до 17.00 с перерывом на обед и двумя кофе-брейками.**

**Место проведения: г. Томск, ул. Бакунина, 17а.**

**По итогам обучения выдается Удостоверение.**

**Стоимость** участия одного человека в семинаре **8 000 рублей.**

В стоимость участия входят авторские раздаточные материалы, кофе-паузы.

Предусмотрена гибкая система скидок:

№	Категории	Скидки
1	Два участника от одной компании	2%
2	Три и более участника от одной компании	3%
3	Наши постоянные клиенты	2%
4	Бонус за приведенного с собой коллегу из другой организации	2%

**Наши реквизиты:**

Автономная некоммерческая организация  
«Международный менеджмент, качество, сертификация» (АНО «ММКС»)  
634003, г. Томск, ул. Бакунина, 17А  
ИНН/КПП 7017111939 / 701701001  
ОКПО 73747907 ОКВЭД 80.30.3 80.22.22 80.42  
ОГРН 1057000099804  
В ГРКЦ ГУ банка России по Новосибирской обл., г. Новосибирск  
БИК 045004850  
ИНН 5404154492  
КПП 540401001  
Расчетный счет № 40703810709540000003  
Кор. счет: 30101810100000000850  
Т/ф. 8(3822) 65-21-08, т/ф 8(3822) 65-18-64  
E-mail: mmks-tomsk@mail.ru

**Данное письмо служит основанием для оплаты. Но предварительно перед оплатой стоимость необходимо уточнить у менеджера.**

Директор АНО «ММКС»



А.В. Петиченко