

Разработка ХАССП для пищевых производств. Актуальные санитарные правила. Аспекты перехода на новый ГОСТ Р 51705.1-2024

22-25 апреля 2025, Москва

Курс повышения квалификации

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.
- Новый ГОСТ Р 51705.1-2024.
- Изменения в САНПИН 2.3/2.4.3590-20 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, термopосуды.
- Основные требования к содержанию, использованию, обработке термотары (термосумки).

Основные требования к уборке помещений.

- Виды уборки.
- Уборочные 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 концентратах, 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 поточности 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.

Контактное лицо по вопросам организации, проведения курса и получения дополнительной информации Ассанов Игорь Васильевич, телефон +7(925) 001-61-79, e-mail igor.assanov@finkont.ru

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.

Контактное лицо по вопросам организации, проведения курса и получения дополнительной информации Ассанов Игорь Васильевич, телефон +7(925) 001-61-79, e-mail igor.assanov@finkont.ru