

«Комплексная услуга №7 «Автоматизация управленческого контроля и учета пищевой безопасности - ХАССП»

- Деятельность Вашей организации связана с пищевой продукцией?
- Связана с ее изготовлением, хранением, перевозкой, транспортировкой, реализацией и утилизацией ?
- Вы не знаете, как внедрить ХАССП, и откладываете этот процесс в своей организации?

Программа курса

1. **Современные системы менеджмента** качества и безопасности пищевой продукции, основанные на принципах **НАССР (ХАССП)**. Новая версия стандарта ISO 22000:2019 «Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов. Требования ко всем организациям в цепи производства и потребления пищевых продуктов». Обзор изменений и порядок перехода на новую версию.
2. **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.
3. **Принципы системы ХАССП**, их разработка и внедрение на предприятиях общественного питания:
 - проведение анализа рисков и опасных факторов на всех этапах жизненного цикла пище 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;
4. Внедрение и поддержание на предприятии процедур, основанных на принципах ХАССП. Осуществление контроля Роспотребнадзором за ХАССП.
5. **Теоретические и практические основы внутреннего аудита** при внедрении системы ХАССП на предприятиях общественного питания.
6. **Анализ производственного оборудования** с точки зрения возникновения потенциальных рисков и возможности их предотвращения с помощью методики ХАССП. Обязательные процедуры по внедрению ХАССП
7. **Дезинфекционный режим в условиях распространения вирусных инфекций**, а также иные дополнительные мероприятия, направленные на недопущение и снижение распространения вирусных инфекций, в том числе COVID-19.
8. **Современные подходы автоматизации** процесса управления системой ХАССП на предприятии.
9. **Образцы документов** для ведения системы ХАССП на предприятии общественного питания.
10. **Практические рекомендации по прохождению внешних проверок** (в том числе проверок Роспотребнадзора) предприятий общественного питания на наличие системы ХАССП. Мероприятий, необходимых для того, чтобы доказать проверке, что предприятие работает и выпускает безопасную продукцию в соответствии с требованиями ТР ТС 021/2013 «О

безопасности пищевой продукции» и ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП».

Курс поможет подготовиться к изменениям и переходу на новую ступень ведения ХАССП, разработать и внедрить ХАССП, совершенствовать политику управления пищевой безопасностью, актуализировать документацию, профессионально проводить внутренние аудиты и уверенно проходить проверки.

Кому нужна система ХАССП?

- Отели, рестораны, ВСЕ предприятия общественного питания, в которых идет приготовление пищи
- Производители алкогольных и безалкогольных напитков: соки, лимонады, морсы, пиво, водка, коньяк и т.д.
- Кейтеринг
- Магазины, торгующие продуктами питания
- Предприятия, занимающиеся производством, хранением, перевозкой, реализацией пищевой продукции
- Аграрии, животноводы, овощеводы
- Транспортировщики пищевой продукции
- Переработчики пищевой продукции

Спикер:



Еськина Наталья Васильевна

Руководитель исследовательского сектора в сфере управления профрисками, начальник испытательной лаборатории, технический эксперт ХАССП.

Вас ждет:

- онлайн вебинары, практические задания по вашей организации,
- консультации специалиста по внедрению методик производства индивидуально на вашем предприятии.

Остались вопросы?

- модератор по набору группы: Ксения
- 8 917 974 94 61 или 8 800 222 86 61 (доб. 174)
- fondsamara@pravo-ros.ru

Воспользуйтесь бесплатной поддержкой и развивайте бизнес успешно!

Количество мест ограничено!