

Комплексная программа №12 «Автоматизация управленческого контроля и учета пищевой безопасности - ХАССП»

Для представителей малого и среднего бизнеса Самарской области

Мы готовы помочь Вам!

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

Бесплатно!

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.

Старт программы (установочная консультация)

с 16 ноября 2021 года в 10:00 (по Смп)

г. Самара, ул. Урицкого 19, БЦ "Деловой мир"

Пройди регистрацию по кнопке $\Rightarrow$

РЕГИСТРАЦИЯ

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

Что Вы получите?

1. Определим Вашу необходимость
2. Автоматизируем процесс ХАССП
3. Разработка документации + работа в ККТ
4. Личный кабинет на 6 месяцев в модуле HSE Lab
5. Программа "Риски ХАССП". Сохранит жизнь и здоровье Ваших сотрудников

Как будет организован курс?

1. Консультация СМСП по автоматизации управленческого контроля и учета пищевой безопасности - ХАССП
2. Тренинги:
 - «Автоматизация отчетов и анализа»
 - «Консолидация на всех этапах жизненного цикла продукта»
 - «Настройка личного кабинета HSE HASSP»

Преимущества внедрения автоматизированного сервиса ХАССП:

- Сокращение времени на заполнение журналов. Экономия времени + денег.
- Образцы готовых блок-схем, адаптируемых под производственную цепочку клиента.
- Вся информация по филиалам и сетевикам в одном месте
- Контроль ККТ. Система сама определит ККТ и назначит мероприятия. Пользователю необходимо назначить ответственного за исполнение и провести контроль.
- Формирование и распечатка отчета за любой период прямо из системы.

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 пищевой 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».

Кто проводит обучение:

Еськина Наталья Васильевна - Руководитель исследовательского сектора в сфере управления рисками, начальник испытательной лаборатории, технический эксперт ХАССП

Куратор курса: Сергеева Светлана

Директор регионального развития ГК ПРАВО, сертифицированный тренер университета «Синергия»

Контакты

Пройди регистрацию по кнопке ⇒

РЕГИСТРАЦИЯ

Что дальше?

- После регистрации мы свяжемся с вами
- Расскажем как будет проходить программа
- Согласуем время консультаций

Остались вопросы?

- модератор по набору группы: **Щипицына Светлана**
- 8 917 974 94 61
- 8 800 222 86 61
- shso@pravo-ros.ru

Воспользуйся бесплатной поддержкой и развивай бизнес успешно!

Количество мест ограничено!

ГК "ПРАВО"
г. Самара, Урицкого 19, 1 этаж
www.pravo-ros.ru www.hserm.ru