

Программа

учебно-консультативного семинара

по теме: «Внедрение на пищевом предприятии системы обеспечения безопасности пищевой продукции, основанной на принципах ХАССП, в соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»

Продолжительность учебно-консультативного семинара – 1 день:

9⁰⁰-10⁰⁰

I тема: Обзор требований документов системы менеджмента безопасности пищевых продуктов:

- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочных продуктов», ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясных продуктов», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части маркировки», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
- ГОСТ Р ИСО 22000-2007 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции»;
- ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП»
- ГОСТ Р 54762-2011/ISO/TS 22002-1:2009 «Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 1. Производство пищевой продукции».
- ГОСТ 33182-2014 «Межгосударственный стандарт. Промышленность мясная. Порядок разработки системы ХАССП на предприятиях мясной промышленности» (для мясоперерабатывающих предприятий).

II тема: Формы подтверждения соответствия пищевой продукции. Порядок декларирования - пищевой продукции с учетом требований Технических регламентов Таможенного союза и других нормативных документов.

10⁰⁰-12⁰⁰

III тема Организация работ по внедрению СМБПП:

- Определение политики в области безопасности выпускаемой продукции;
- Определение области распространения системы ХАССП;
- Подбор и назначение группы ХАССП;
- Определение функций и обязанностей рабочей группы ХАССП;
- Формирование системы управления документацией;
- Формирование системы управления записями;
- Выбор последовательности и поточности технологических операций изготовления продукции общественного питания с целью исключения загрязнения сырья и пищевой продукции;
- Определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах её производства в программах производственного контроля;
- Выявление и оценка возможных опасных факторов;
- Определение критических контрольных точек;
- Порядок мониторинга критических контрольных точек процесса изготовления продукции общественного питания;
- Процедуры проведения корректирующих действий и управление несоответствующей продукцией.

12⁰⁰-12³⁰ – перерыв

12³⁰-14⁰⁰

IV тема: Внедрение программ обязательных предварительных мероприятий:

Общие программы обязательных предварительных мероприятий:

- Процедура входного контроля сырья, упаковки, материалов;
- Процедура уборки и санитарной обработки;
- Процедура профилактической дезинсекции и дератизации;
- Процедура технического обслуживания оборудования;
- Процедура личной гигиены персонала;
- Программа контроля за состоянием здоровья персонала;
- Процедура управление отходами.

14⁰⁰-15⁰⁰

V тема: Формирование рабочего листа ХАССП

- Структура, цель

15⁰⁰-17⁰⁰

VI тема: Формирование программы производственного контроля в соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» и Санитарных правил "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. СП 1.1.1058-01".

17⁰⁰-18⁰⁰

VII тема: Практические занятия

1.1 Тема: Порядок проведения внутренних аудитов процессов:

- Входной контроль;
- Соблюдение требований личной гигиены и контроль состояния здоровья персонала;
- Санитарная обработка;
- Контроль технологических операций (на примере конкретного производственного процесса- по выбору слушателей).

1.2 Тема: Формирование программы производственного контроля.

1.3 Составление реестра учетно-регистрационной документации и перечня необходимых документов.

Ответы на вопросы.