

Описание дополнительной профессиональной программы повышения квалификации

«Разработка и внедрение системы менеджмента безопасности пищевой продукции, основанной на принципах ХАССП, на предприятиях общественного питания населения»

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации **«Разработка и внедрение системы менеджмента безопасности пищевой продукции, основанной на принципах ХАССП, на предприятиях общественного питания населения» (96 ак. часов)** разработана для юридических лиц и (или) индивидуальных предпринимателей, оказывающих услуги в сфере общественного питания населения, в том числе руководителей и управляющих ресторанами, кафе, буфетами, столовыми и иными предприятиями общественного питания населения, заведующих производством (шеф-поваров), поваров-бригадиров смены (су-шефов), поваров, технологов продукции общественного питания, барменов, старших официантов и др.; менеджеров по качеству и лиц, ответственных за контроль организации питания, в том числе специалистов по качеству и пищевой безопасности или аудиторов системы менеджмента безопасности пищевой продукции (далее - СМБПП) ГОСТ Р ИСО 19011-2021.

К освоению программы допускаются лица со средним профессиональным и/или высшим образованием.

Целью программы является подготовка профессиональных кадров предприятий пищевой отрасли и организаций общественного питания с практическими навыками по самостоятельной работе для освоения навыков разработки, внедрения и поддержания системы менеджмента безопасности пищевой продукции в процессе производства (изготовления), хранения, транспортировки и реализации пищевой продукции в соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

Основными задачами программы являются:

- совершенствование знаний в области основных принципов организации здорового питания населения,
- систематизация знаний в области обязательных санитарно-эпидемиологических требований к организациям общественного питания населения,

-изучение основных принципов внедрения систем менеджмента качества и безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП,
-совершенствование методов и практик контроля за организованным питанием населения, в том числе выполнение обязательной программы (плана) производственного контроля.

В рамках обучения предусмотрены теоретические и практические занятия с преподавателями, а также самостоятельная работа, изучение дополнительных материалов. Обучение проходит в очно-заочной форме с применением дистанционных технологий.

При успешном завершении программы выдается **удостоверение о повышении квалификации установленного образца** с внесением сведений о выданном документе в Федеральную информационную систему «Федеральный реестр сведений о документах об образовании и (или) о квалификации, документах об обучении».

Программа содержит следующие темы (теоретические и практические):

Тема 1.

Организация работы госсанэпидслужбы, изучение федеральных законов от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»; Закона Российской Федерации от 07.02.1992 № 2300-I «О защите прав потребителей», технических регламентов (ТР ТС 021/2011; ТР ТС 022/2011; ТР ТС 005-2011 и др.); санитарных правил и норм (СанПиН), методических рекомендаций (МР) для организаций общественного питания населения (действующая редакция); ответственность юридических лиц и (или) индивидуальных предпринимателей (ст. 10 ТР ТС 021/2011).

Тема 2.

Практическое освоение использования портала консультационно-экспертной поддержки, ориентированного на информационное сопровождение обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия в организациях и предприятиях с учетом особенностей различных отраслей экономической деятельности.

Тема 3.

Организация здорового питания населения: основные термины, определения, принципы, нормативно-техническое регулирование и здоровьесберегающие технологии; профилактика пищевых заболеваний микробной природы при оказании услуг общественного питания населению.

Тема 4.

Организационно-экономические условия обеспечения качества пищевой продукции: государственное регулирование, техническое регулирование, стандартизация в обеспечении качества пищевой продукции, инструменты и технологии управления качеством; экономика качества.

Тема 5.

Санитарная микробиология: виды микроорганизмов и их санитарно-эпидемиологическое значение, критерий безопасности ОМЧ (техника проведения смывов с рабочих поверхностей и оценка результатов), критерий безопасности КМАФАнМ (оценка микробиологической безопасности пищевой продукции), БГКП и E.coli (санитарно-показательные микроорганизмы и способы их обнаружения), экспресс-методы индикации микробных биопленок, оценка безопасности поверхностей с применением среды Кода, правила работы с люминометром для построения системы мониторинга контрольных точек безопасности поверхностей на пищевом производстве.

Тема 6.

СМБПП (система менеджмента безопасности пищевой продукции): введение в ХАССП, факторы риска и их значимость (биологические, химические и физические риски на пищевом производстве, пищевые аллергены), оценка значимости факторов риска, основные принципы модели ХАССП и шаги внедрения, мониторинг критических контрольных точек в системе ХАССП, документирование (рабочий лист ХАССП), валидизация и верификация результатов мониторинга (внутреннего аудита).

Практическая работа.

Упражнение: анализ опасностей (принцип №1 ХАССП), характеристика основных видов опасностей.

Тема 7.

Обязательные предварительные условия безопасности пищевых продуктов: определения, стандарты, производственные условия, программы и персонал, валидизация и верификация (ПООПУ), пример оформления программы предварительных мероприятий (ППМ).

Практическая работа.

Упражнение 1: разработка Политики в области качества и безопасности пищевой продукции.

Упражнение 2: создание рабочей группы по безопасности пищевой продукции.

Тема 8.

Разработка программ и систем безопасности пищевых продуктов: разработка рецептуры, разработка безопасных технологий, роль безопасного сырья в разработке продукта, определение реального срока годности; оценка безопасности продукции (создание спецификации продукта, концепция безопасности продукта для здоровья), фальсификация пищевой продукции и ее виды.

Тема 9.

Проведение НАССР-анализа: определение предмета и объекта, описание продукта и способов его употребления (использования), создание схемы производства, проведение анализа факторов риска, матрица (таблица) контрольных параметров НАССР, валидизация плана НАССР.

Практическая работа.

Упражнение: информация о продукции и производстве (характеристики готовой продукции, требования к качеству и безопасности, алгоритм оформления технико-технологических карт на кулинарные блюда).

Тема 10.

Внедрение, верификация и обеспечение непрерывного управления рисками: внедрение систем управления в ККТ, показатели мониторинга и корректирующие действия, подготовка и осуществление аудиторской деятельности, заполнение проверочных листов (аудит), обработка результатов аудита и представление отчета об аудите, выполнение дальнейших действий по результатам аудита.

Практическая работа.

Упражнение: составление блок-схемы технологических процессов.

Упражнение: план ХАССП, выбор критических контрольных точек (ККТ), составление рабочих листов, мониторинг и определение критических пределов, корректирующие действия, внедрение и актуализация.

Тема 11.

Государственный санитарно-эпидемиологический надзор: организация государственного санитарно-эпидемиологического надзора; методика заполнения проверочного листа и определения категории риска предприятия общественного питания; современные цифровые ресурсы для оценки прослеживаемости пищевой цепи; алгоритм проведения планового контрольно-надзорного мероприятия Роспотребнадзором; КоАП РФ.

Практическая работа.

Упражнение: алгоритм (схема) проведения внутреннего аудита, бланки (работа в группах).

Упражнение: разработка программы внутреннего аудита на примере объекта (работа в группах, возможно выездное занятие).

По итогу теоретических занятий обучающиеся проходят промежуточную аттестацию (тестирование). В завершение практической части обучающиеся защищают практическую работу. По результату освоения программы проводится итоговое тестирование (итоговая аттестация).

Автор программы:

Кривошонок К.В., врач-методист ФБУЗ "Центр гигиенического образования населения" Роспотребнадзора.