**Аннотация**

**Дополнительной профессиональной программы повышения квалификации «Управление системой безопасности пищевой продукции. Разработка и внедрение системы ХАССП на предприятиях производства пищевой продукции и общественного питания»**

(**24 академических часа)**

###### Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации «Управление системой безопасности пищевой продукции. Разработка и внедрение системы ХАССП на предприятиях производства пищевой продукции и общественного питания» ориентирована на совершенствование профессиональных компетенций специалистов в области общественного питания и производства пищевой продукции.

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации разработана в соответствии с профессиональными стандартами в области производства продуктов питания; в соответствии с ФГОСом высшего образования по направлению подготовки Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (утвержден Приказом Министерства образования и науки РФ от 17.07.2017 г. N 669).

Цели реализации программы: совершенствование имеющихся профессиональных компетенций в области эффективного управления качеством продукции на предприятии в том числе по принятию технических, технологических и организационных решений, направленных на обеспечение безопасности пищевой продукции.

Задачи реализации программы: повышение профессионального уровня, обновление общепрофессиональных и профессиональных знаний, необходимых для выполнения профессиональной деятельности в рамках имеющейся квалификации; приобретение новых профессиональных компетенций в области системы менеджмента безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП; изучение законодательной и нормативной базы обеспечения качества пищевой продукции; приобретение навыков по созданию комплекта необходимой документации по ХАССП в соответствии с требованиями технического регламента Таможенного союза 021 «О безопасности пищевой продукции».

На основании ч. 2 ст. 10 Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции", при осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции, изготовитель должен разработать, внедрить и поддерживать процедуры, основанные на принципах ХАССП.

ХАССП (HACCP (англ.) — Hazard Analysis and Critical Control Points) — современный инструмент руководителя для контроля безопасности при производстве продуктов питания, получении и переработке сельскохозяйственной продукции, БАДов, кормов для животных, прочей пищевой продукции, а также в сфере общественного питания, в том числе в школьных столовых и детских садах. Ужесточение требований к пищевой продукции произведено в России с 15 февраля 2015 года - все предприятия, задействованные в пищевом производстве должны в обязательном порядке внедрить систему ХАССП. Соответствующее требование прописано в Административном кодексе ФЗ-195, ст. 14.43.

При отказе от внедрения системы ХАССП и в случае проверки Роспотребнадзора такому предприятию могут грозить штрафные санкции в размере **от 400 тысяч до 1 миллиона рублей.**

Единственный правильный вариант – следовать закону и провести внедрение системы ХАССП на предприятии.

Необеспечение безопасности пищевой продукции в процессе ее изготовления и производства ведет к применению мер административной ответственности, предусмотренной ч. 15 ст. 19.5 КоАП РФ. За невыполнение предписаний предусмотрены штрафы:

- на должностных лиц в размере **от 30 тысяч до 50 тысяч рублей;**

- на юридических лиц - **от 300 тысяч до 500 тысяч рублей.**

Неисполнение требований надзорных органов влечет наложение административного штрафа:

- на граждан в размере **от 1 тысячи до 2 тысяч рублей;**

- на должностных лиц **- от 10 тысяч до 20 тысяч рублей;**

- на лиц, осуществляющих предпринимательскую деятельность без образования юридического лица, - **от 20 тысяч до 30 тысяч рублей;**

- на юридических лиц - **от 100 тысяч до 300 тысяч рублей.**

Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N 32 утверждены **новые** **СанПиН 2.3/2.4.3590-20** "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", вступившие в силу с 1 января 2021 года и объединяющие в себе требования множества нормативных актов в сфере общественного питания, регламентируя все его сферы, включая питание в детских садах, школах, больницах и т.д. Для образовательных учреждений такой комплексный подход Роспотребнадзора к питанию означает необходимость пересмотра действующих технологических процессов в столовой на соответствие их новым требованиям. При обучении по программе повышения квалификации будут изучены новые требования СанПиН к производству пищевой продукции и организации общественного питания, в том числе в детских образовательных учреждениях.

С помощью данной программы сотрудники предприятий могут в короткие сроки обучиться требованиям безопасности пищевой продукции, выделить опасные зоны на предприятии, уменьшить риски на производстве, получат необходимые знания по самостоятельной разработке ХАССП для своего предприятия, знания по контролю выполнения ХАССП, по корректировке системы на предприятии.

Специалисты в результате освоения данной программы повысят свои профессиональные компетенции и получат знания по самостоятельной разработке и контролированию системы ХАССП на своем производстве. При изменении технологических процессов сотрудники смогут самостоятельно внести корректировку в действующую систему ХАССП.

В программу обучения **включено:**

* Нормативно-законодательная база, ветеринарно-санитарные и гигиенические требования в сфере производства пищевой продукции в России, странах таможенного Союза Евразийского экономического союза. Ответственность за нарушение принципов пищевой безопасности.
* Новые санитарные правила СП 2.3/2.4.3590-20 для общественного питания. Упрощение или ужесточение требований? Методические рекомендации для предприятий общественного питания – ориентир для соблюдения санитарных правил.
* Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011).
* Добровольная сертификация в системе общественного питания - сертификация продукции, сертификация СМБПП. Проведение испытаний для обеспечения производственного контроля, в целях декларирования в аккредитованной лаборатории
* Безопасность продуктов питания. Группы пищевой безопасности. Обязательные предварительные мероприятия при внедрении программы ХАССП на предприятии. Распределение ответственности работников. Доведение политики безопасности до персонала предприятия.
* Опасные факторы при производстве пищевой продукции. Анализ рисков. Разработка поточной операционной схемы производства пищевой продукции на предприятии.
* Основные принципы, этапы разработки и внедрения плана ХАССП для предприятий пищевого производства и общественного питания.
* Критические контрольные точки на пищевом производстве, определение предельных значений ККТ, порядок мониторинга и корректирующие действия с ККТ.
* Программа Производственного Контроля на предприятии. План ХАССП для предприятия. Проверки контролирующих органов. Внутренний аудит.
* Пакет документов для плана ХАССП предприятия. Требования к документации, ее функции и структура. Документированные процедуры. Рекомендации по документированию. Процедура управления документацией.
* Корректирующие действия. Что делать с несоответствующей продукцией? Действия при возникновении ЧП и аварийных ситуаций.

**Преподаватели:** Обучение проводят опытные эксперты-преподаватели, специалисты Роспотребнадзора, Центра сертификации, Испытательных лабораторий, опытные консультанты по системе ХАССП.

**Категория слушателей:** Рекомендуется обучение по данной программе руководителям и управляющим предприятий пищевого производства (в том числе – сельскохозяйственных), общественного питания, гостиничного и ресторанного бизнеса, специалистам предприятий (в том числе – сельскохозяйственных), на которых имеются столовые, кафе для питания сотрудников, технологам предприятий общественного питания, шеф-поварам, заведующим производством, технологам пищевого производства, операционному менеджменту, руководителям службы качества.

**Трудоемкость программы** – **24** академических часа.

**Формат обучения:** формат обучения может быть подобран для слушателей по их желанию – очный (аудиторные занятия), в он-лайн формате, также может быть скорректирован график обучения и расписание занятий, возможно обучение на предприятии.

**Стоимость обучения:** 7000 рублей за одного слушателя.