

Державне підприємство
«Черкаський науково-виробничий центр стандартизації,
метрології та сертифікації»

СЕМІНАР

**«Розробка та впровадження системи управління безпечністю харчової
продукції у закладах громадського харчування.
Застосування принципів НАССР»**

Дата проведення: **15 травня 2017 р.**

ПРОГРАМА

09.30 - 10.00	Реєстрація учасників семінару, кава-брейк
10.00 - 10.10	Директор ДП «Черкасистандартметрологія» Чорнопищук Михайло Петрович Вступне слово: «Потенційні можливості ДП «Черкасистандартметрологія» у наданні допомоги підприємствам регіону з питань впровадження системи управління безпечністю харчових продуктів».
Лектор – Чорний Сергій Вікторович директор ТОВ «Центр експертних рішень», кандидат ветеринарних наук, аудитор ISO 9001, FSSC 22000 українського відділення компанії DQS-UL, м. Київ	
10.10 - 11.00	Концепції в стандартах на системи менеджменту якості та безпеності продуктів харчування. Вимоги щодо якості та безпеності харчових продуктів – практика країн ЄС та українські реалії.
11.00 - 11.30	Нормативно-правове регулювання у сфері забезпечення безпеності та якості харчової продукції. Стандарти (ISO 22000, ISO/TS 22002-2), санітарні правила і норми (ДСП, ДСН, ДСанПіН).
11.30 - 12.00	Вимоги ISO 22002-1. Вступ. Сфера використання. Терміни та визначення. Конструкція і планування будівель. Планування приміщень і робочого простору. Інженерні комунікації - повітря, вода, енергія. Утилізація відходів. Відповідність обладнання нормативним вимогам, чищення та техобслуговування. Гігієна персоналу і побутові приміщення (організація роздягалень, норми по санітарно-побутових приміщень, кімнати приймання їжі).
12.00 - 12.30	Заходи щодо запобігання перехресного зараження / забруднення (мікробіологічного, фізичного та хімічного, в т.ч. алергенами). Очищення і санітарна обробка (вимоги до дезінфектантів, контроль їх показників, умови зберігання та використання). Боротьба з шкідниками (вимоги до аутсорсингових компаній, вимоги до фахівців, вимоги контрагентів).

12.30 - 13.00	Вимоги ISO 22002-1. Управління закупівлями. Вхідний контроль сировини. Переробка продукту і зменшення або збільшення витрат. Процедури повернення продуктів (організація і проведення тестового / практичного відкликання). Складування.
13.00 - 13.45	Перерва
13.45 - 14.00	НАССР: <ul style="list-style-type: none"> • Введення в системи менеджменту безпеки продуктів харчування. • Концепція НАССР (FDA-вимоги) • Принципи НАССР (Загальні принципи гігієни харчових продуктів) • Вимоги ISO 22000
14.00 - 15.00	Попередня інформація для аналізу небезпечних факторів (практичні завдання - створення НАССР-групи (оформлення наказу), підготовка описів сировини, готової продукції, розробка блок-схем)
15.00 – 16.00	Ідентифікація та аналіз небезпечних факторів (практичні завдання - методології оцінки небезпечних факторів, оцінка ймовірності виникнення небезпечних факторів і серйозності їх наслідків, істотні небезпечні фактори)
16.00 – 16.30	Розробка НАССР - плану (практичні завдання)
16.30 – 17.30	Тестування. Рекомендації підприємствам. Підведення підсумків семінару. Обмін думками. Видача свідоцтв учасникам семінару

* У програмі можливі незначні зміни, про що учасникам буде повідомлено.