

Программа семинара:

1. Система ХАССП для предприятия общественного питания.
 - Обязательное применение системы ХАССП в пищеблоке для обеспечения безопасности пищевой продукции на предприятии общественного питания.
 - Принципы системы ХАССП. Преимущества внедрения разработки принципов ХАССП.
 - Создание эффективной системы непрерывного контроля.
 - Этапы внедрения системы: идентификация пищевой продукции, анализ рисков, формирование рабочей группы, сбор информации о продукции и производстве, организация входного контроля, установление критических контрольных точек, установление критических пределов, системы мониторинга и контроля, разработка блок-схемы производственного процесса, схемы технологических операций, разработка и утверждение документации, внутренний контроль, обучение персонала и назначение ответственных лиц.
 - Рекомендации по определению критических контрольных точек, факторов риска.
 - Биологические, физические химические факторы.
 - Корректирующие действия.
 - План ХАССП.
 - Рабочие листы ХАССП.
2. Необходимые организационно-распорядительные документы для создания системы контроля качества и безопасности пищевой продукции на предприятии общественного питания, документы системы ХАССП.
 - Обязанности организации по обеспечению документирования контроля за качеством пищевой продукции.
 - Принципы разработки документации исходя из специфики работы организации.
 - Документы системы ХАССП.
 - Какие документы затребует контролирующий госорган? Примеры документов, перечень, образцы базовых документов.
 - Формы журналов, приказов, отчетов.

- Риски и ошибки при управлении документацией.
 - Хранение документации в электронном виде.
3. Требования к персоналу
- Организация обучения персонала.
 - Правила личной гигиены и производственной санитарии.
 - Медосмотры.
4. Организация внутреннего контроля за выполнением требований по обеспечению безопасности пищевой продукции
- Производственный контроль.
 - Программа, требования.
 - Организация контроля в рамках системы ХАССП.
 - Контроль качества готовой продукции.
 - Организация хранения пищевой продукции, контроль температурных режимов обработки.
 - Мероприятия по организации и контролю уборки, мойки, дезинфекции, уничтожения отходов, остатков продукции.
 - Контроль соответствия воды, оборудования, санитарного состояния помещений, и т.д.,.
 - Лабораторные исследования.
 - Борьба с грызунами, вредителями.
 - Контроль.