



САНКТ - ПЕТЕРБУРГСКИЙ ИНСТИТУТ УПРАВЛЕНИЯ И ПИЩЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ

191186 Санкт-Петербург, набережная канала Грибоедова, д.7

учебный центр: тел (812) 312-47-44 (многоканальный), (812) 570-64-41, тел/факс (812) 312-38-57, E-mail: info@hlebspb.ru, приемная ректора: тел/факс (812) 314-18-45

E-mail: rector@hlebspb.ru, бухгалтерия: тел (812) 312-43-22, <http://www.hlebspb.ru>

Руководителю предприятия!

Санкт-Петербургский институт управления и пищевых технологий приглашает руководителей и специалистов пищевых предприятий и организаций общественного питания принять участие в практическом семинаре:

«Разработка и поддержание системы ХАССП»

02-03 февраля 2022г.

01-02 ноября 2022г.

Цель обучения: подтверждение компетенций специалистов предприятий по практическому выполнению работ внедрения и поддержания системы управления пищевой безопасностью, основанной на концепции ХАССП.

В программе семинара:

1. Требования международных и российских стандартов к созданию системы менеджмента пищевой безопасности (СМПБ), основанной на принципах ХАССП – ГОСТ Р 51705.1-2001 и ГОСТ Р ИСО 22000. Базовые нормативные требования к предприятиям пищевой промышленности и общественного питания. ГОСТ Р 55889-2013 «Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания»



2. Типовой порядок разработки и внедрения системы ХАССП в организации. 12 шагов и 7 принципов ХАССП. Обязательные процедуры и записи, ответственность руководства, политика в области безопасности. Организация группы НАССР. Описание продукта и сырья. Предполагаемое использование продукта. Схема последовательности операций. Примеры оформления документов.

3. Анализ опасностей: классификация опасных факторов. Особенности опасных факторов для предприятий пищевой промышленности и общественного питания. Источники возникновения. Управление опасными факторами. Требования Технических регламентов на таможенной территории ЕАЭС.

4. Критическая контрольная точка (ККТ). Понятие. Определение ККТ. Понятие критического предела ККТ. Установление критических пределов для ККТ, методы мониторинга характеристик процессов. Управление мониторингом и измерениями. Понятия «Коррекция» и «Корректирующие действие». Установление корректирующих и предупреждающих действий.

5. Определение состава документации процедур и записей, соответствующих принципам ХАССП - ГОСТ Р 51705.1-2001, ГОСТ Р ИСО 22000-2019 и ТР ТС 021/2011.



6. Планирование и производство безопасной продукции.

Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. ГОСТ Р 56746-2015. Основные условия и способы поддержания гигиенической среды повседневного функционирования по всей цепи производства пищевой продукции. Детализация требований и практические рекомендации.



7. Подтверждение эффективного функционирования ХАССП.

Полномочия органов Роспотребнадзора по оценке фактического внедрения принципов ХАССП: этапы проверки и коэффициенты опасности в соответствии с МР 5.1.0098-14 «Методические подходы к организации оценки и процессов производства (изготовления) пищевой продукции на основе принципов ХАССП». Характеристика предприятий по степени риска.

8. Нормативная база организации аудита. ГОСТ Р ИСО 19011-2021. Основные положения.

Слушатели обеспечиваются пакетом информационных материалов по программе семинара. По окончании обучения выдается удостоверение о повышении квалификации установленного образца.

**Стоимость обучения составляет 12 000 руб.,
НДС не облагается.**

Информационное письмо № 36.22 от 18.01.2022г.

Начало занятий (очное обучение) в 10:00 по адресу:

г. Санкт-Петербург, набережная канала Грибоедова, д.7

(метро «Невский проспект», «Гостиный двор», выход на канал Грибоедова).

Проживание оплачивается отдельно. Заявка на бронирование номеров размещена на сайте www.hlebspb.ru

Проживание (в зависимости от комфортности)	наб. канала Грибоедова, д.7	пр. Авиаконструкторов, д.23, к.1
размещение одноместное	2100-3500	1600-2300
размещение двухместное	1150-1850	550-1150
Бронирование по телефонам или электронному адресу:	(981)690-46-47 alfahotel@hlebspb.ru	(812) 307-33-41, факс (812) 307-33-42 hotelspiupt@bk.ru

Для участия в семинаре необходимо заполнить заявку и направить в **Учебный центр:**
e-mail: info@hlebspb.ru Форма заявки размещена на сайте СПИУПТ www.hlebspb.ru.

На основании Вашей заявки заключается договор и направляется счет для оплаты. *Для регистрации иметь при себе копии: платежного поручения и диплома о высшем или среднем профессиональном образовании.*

На все вопросы ответим по телефонам:

☎ учебный центр: (812) 570-64-41 Потехина Татьяна Сергеевна, (812) 312-47-44 Черненко Ольга Анатольевна, т/ф (812) 312-38-57 E-mail: info@hlebspb.ru

**С уважением,
ректор**

О.И. Пономарева