



ПРОГРАММА СЕМИНАРА – ПРАКТИКУМА
«Управление безопасностью пищевых продуктов на основе принципов НАССР(Hazard Analysis and Critical Control Points) на объектах торговли и общественного питания»

Дата проведения: 29 апреля 2016 г.

Время проведения: с 10 – 00 ч. до 15 – 00 ч.

Место проведения: Липецк, ул. Советская, дом 64, строение 1, конференц - зал кафе-ресторана «Адмирал» (3 этаж).

Лекторский состав:

МИЛОВА Лариса Николаевна, заведующая отделением по проведению санитарно-гигиенических экспертиз и специальной оценки условий труда ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Липецкой области", старший преподаватель кафедры гигиены и эпидемиологии с основами лабораторного дела Государственного бюджетного образовательного учреждения высшего профессионального образования «Северо-Западный государственный медицинский университет имени И.И. Мечникова», кандидат медицинских наук, член региональной лекторской группы Общества «ЗНАНИЕ».

Подкопаева Ольга Викторовна, инженер-технолог отделения по проведению санитарно-гигиенических экспертиз и специальной оценки условий труда ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Липецкой области", член региональной лекторской группы Общества «ЗНАНИЕ».

09.00 – 10.00	Регистрация участников семинара	
10.00 – 10.10	Открытие семинара	
10.10 – 11.40	Внедрение рискоориентированной модели организации контрольно-надзорной деятельности Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека. Порядок проведения проверки соответствия предприятия требованиям нормативных документов по обеспечению безопасности пищевой продукции (Методические подходы к организации оценки процессов производства (изготовления) пищевой продукции на основе принципов ХАССП). Санитарно-эпидемиологический аудит.	Милова Л.Н.
11.40 – 11.45	Перерыв	
11.45 – 13.15	«Управление безопасностью пищевых продуктов на основе принципов НАССР (Hazard Analysis and Critical Control Points) на объектах торговли». Введение в НАССР. Зачем нужны разработка и внедрение НАССР, ответственность за нарушение нормативных требований. Основные этапы разработки Системы пищевой безопасности на основе принципов НАССР: Программы предварительных условий (требования к персоналу, требования к помещениям, требования к оборудованию, требования к технологическому процессу: основные требования к хранению, складированию, транспортировке, переработке, упаковке, ППР, приему и передачи смены, обслуживанию оборудования и т.д.) Процессное управление с точки зрения безопасности продуктов питания. Контрольные точки процесса производства Определение критических контрольных точек.	Подкопаева О.В.

13.15–13.35	Перерыв	
13.35–14.55	<p>Методы контроля. Применение статистических методов контроля. Требования ХАССП к документации Внутренний аудит системы менеджмента качества и безопасности продуктов питания (на основе принципов ИСО 19011) Примеры форм документов НАССР, ведение документов НАССР. Обобщение материала.</p>	Подкопаева О.В.
14.55–15.00	Закрытие семинара	

Организаторы оставляют за собой право внесения оперативных изменений в программу семинара.