ПРОГРАММА СЕМИНАРА – ПРАКТИКУМА

«Управление безопасностью пищевых продуктов на основе принципов НАССР(Hazard Analysis and Critical Control Points) на предприятиях агропромышленного комплекса (АПК)»

Дата проведения: 01 июля 2016 г.
Время проведения: с 10 – 00 ч. до 15 – 00 ч.
Место проведения: г. Липецк (на согласовании).

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 – 11.30	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 НАССР). Санитарно-эпидемиологический аудит.	Милова Л.Н.
11.30 – 11.35	**Перерыв**	
11.35-12.00	«Управление безопасностью пищевых продуктов на основе принципов НАССР (Hazard Analysis and Critical Control Points) на предприятиях агропромышленного комплекса (АПК)». Введение в НАССР. Зачем нужны разработка и внедрение НАССР, ответственность за нарушение нормативных требований.	Милова Л.Н. Подкопаева О.В.
12.00–12.30	**Перерыв на обед**	
12.30–14.55	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. Методы контроля. Требования НАССР к документации. Внутренний аудит системы менеджмента качества и безопасности продуктов питания (на основе принципов ИСО 19011) Примеры форм документов НАССР и ведение документов НАССР. Обобщение материала.	Подкопаева О.В.
14.55–15.00	**Закрытие семинара**	

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

Менеджер: СВЕТЛАНА Малец 8-960-142-07-41
Тел.: (4742) 23-40-71; (4742) 23-40-65; горячая линия: (4742) 22-22-90