|  |  |
| --- | --- |
|  | ПЕРМСКИЙ ИНСТИТУТ (филиал)  федерального государственного бюджетного  образовательного учреждения высшего образования  «Российский экономический университет им. Г. В. Плеханова» |

приглашает на дополнительную профессиональную программу

повышения квалификации

**«Разработка, внедрение и поддержка процедур ХАССП**

**на предприятиях общественного питания»**

Обучающий курс разработан для руководителей предприятий, которые только начали работу по внедрению системы ХАССП или даже не приступали к ее разработке.

С 1 июля 2013 года вступил в силу технический регламент ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», устанавливающий необходимость разработки, внедрения и поддержки процедур, основанных на принципах ХАССП, при осуществлении процессов производства пищевой продукции и организации общественного питания. Переходный период закончился  15 февраля 2015 года. Отсутствие внедрения системы влечет административное нарушение в соответствии с Кодексом РФ «Об административных правонарушениях».

**Основные темы курса:**

1. Системный подход в развитии индустрии питания и специфика предприятий различных организационно-правовых форм. Представление о безопасности продукции быстрого питания. Риск-менеджмент в разработке новой продукции.
2. Изучение системы менеджмента безопасности пищевых продуктов. Принципы концепции ХАССП. Анализ рекомендаций по применению нормативных документов ХАССП в индустрии питания.
3. **Разработка и внедрение системы менеджмента безопасности продукции общественного питания на основе принципов ХАССП.**
4. **Определение процессов, на которые будет распространена система менеджмента безопасности продукции общественного питания.**
5. **Перечень документации для обеспечения функционирования системы менеджмента безопасности продукции общественного питания.**
6. **Программы обязательных предварительных мероприятий.**
7. **Предварительные мероприятия, позволяющие провести анализ опасностей.**
8. **Анализ опасностей.**
9. **Разработка производственных программ обязательных предварительных мероприятий.**
10. **Разработка плана ХАССП (Идентификация критических контрольных точек, Определение критических пределов для критических контрольных точек, Система мониторинга в критических контрольных точках.**
11. **Управление несоответствиями.**
12. **Валидация, верификация с целью улучшения системы менеджмента безопасности продукции**

**общественного питания.**

1. **Верификация системы менеджмента безопасности продукции общественного питания: внутренние аудиты.**
2. Контроль и надзор в предприятиях общественного питания.

**Курс ведут:**

***Пестова Инга Геннадьевна****, ст. преподаватель Пермского института (филиала) РЭУ им. Г.В. Плеханова.*

***Мирская Елена Юрьевна****, Эксперт по подтверждению соответствия молока и молочной продукции (ТР ТС 033/2013); мяса и мясной продукции(ТР ТС 034/2013); пищевой продукции (ТР ТС 021/2011); масложировой продукции (ТР ТС 024/2011). По проведению работ по сертификации согласно принципам ХАССП обучалась у Аршакуни В.Л.(АО ВНИИС)*

***Голубева Елена Михайловна****, начальник отдела надзора по гигиене питания* *управления Роспотребнадзора по Пермскому краю.*

При себе иметь электронный накопитель для записи информационных методических материалов.

***Продолжительность обучения:*** 24 часа

***Документ об образовании*:** Удостоверение о повышении квалификации

**Место проведения**: Бульвар Гагарина, 59.

**Стоимость курса:** 5 000 рублей.

**Заявки направлять**

**тел**.: + 7 (342) 282-01-10

**E-mail:** [odo@rsute.perm.ru](mailto:odo@rsute.perm.ru) [www.rea.perm.ru](http://www.rea.perm.ru/)