Приглашаем Вас на тренинг-интенсив

**«Разработка и внедрение ХАССП на предприятиях общественного питания»**

**13 октября 2015 года (с 9:30 до 18:30)**

Из письма Роспотребнадзора по Алтайскому краю от 26.05.2015 № 05/7899:

Управление Роспотребнадзора по Алтайскому краю сообщает:

В соответствии с п. З ст. 21 Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (далее - ТР ТС 021/2011) оценка (подтверждение) соответствия пищевой продукции непромышленного изготовления и пищевой продукции предприятий питания (общественного питания), предназначенной для реализации при оказании услуг, а также процессов реализации указанной пищевой продукции проводится в форме государственного надзора (контроля) за соблюдением требований к пищевой продукции, установленных данным техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

На основании вышеизложенного требования, изложенные в ТР ТС 021/2011, распространяются на предприятия общественного питания, в том числе на кафе, рестораны, школьные столовые.

**Цель тренинга:**

* Познакомить слушателей с системой ХАССП, порядком ее разработки и внедрения на предприятиях общественного питания.

**Целевая группа:**

* Сотрудники предприятий общественного питания, внедряющие ХАССП (члены группы ХАССП)
* Сотрудники, отвечающие за качество и безопасность продуктов на любом производственном этапе

**Ведущие:**

* Круглов Кирилл Викторович - бизнес-консультант / бизнес-тренер Консалтинговая Компания «KirАктивные Решения», эксперт в области стандартов ХАССП, ИСО, процессном управлении. Опыт внедрения проектов по внедрению ХАССП в агропромышленных холдингах с нуля.

Личный сайт: [www.kiraktiv.ru](http://www.kiraktiv.ru)

* Савин Андрей Алексеевич - бизнес-консультант / бизнес-тренер Центра дополнительного образования при Федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего профессионального образования «Санкт-Петербургский торгово-экономический институт».

Личный сайт: [www.nashedelo.biz](http://www.nashedelo.biz)

ПРОГРАММА ТРЕНИНГ- ИНТЕНСИВА

* Введение в ХАССП.
* Нормативная документация ХАССП.
* Семь принципов ХАССП.
* Шаг №1. Планирование внедрения ХАССП.
* Порядок проведения диагностики ХАССП.
* Рабочая группа ХАССП.
* План внедрения ХАССП.
* Шаг № 2. Документирование.
* Правила документирования.
* Политика ХАССП.
* Шаг № 3 Описание производства.
* Правила описания производства.
* Шаг № 4. Описание продукции.
* Особенности описание продукта и сырья для предприятий общественного питания.
* Карточка продукта.
* Блок-схемы.
* *Практическая работа.*
* Шаг № 5. Анализ опасностей и предупреждающие действия.
* Идентификация опасных факторов.
* Анализ опасных факторов.
* Управление опасными факторами.
* Разработка предупреждающих действий.
* *Практическая работа.*
* Шаг № 6. Определение ККТ.
* Методика определения ККТ.
* Типовые ККТ в общепите.
* Понятие критического предела ККТ.
* Система мониторинга ККТ и корректирующие действия. Практическая работа.
* Шаг № 7. Описание ККТ.
* Рабочие листы ХАССП.
* *Практическая работа.*
* Шаг № 8. Проверки системы ХАССП.
* Ответы на вопросы.

Дополнительно

* Здоровье, гигиена и обучение персонала
* Обучение по программе безопасности питания и системе НАССР
* Медицинская проверка сотрудников
* Контроль за ранами и инфекциями
* Внешний вид персонала – униформа, покрытие волос, ювелирные изделия
* Чистота и содержание туалетов и раздевалок
* Станции для мытья рук
* Правильное мытье рук
* Политика использования перчаток
* Чистота и санитарная обработка
* Хранение и маркирование химических веществ, используемых для уборки и санитарной обработки
* Программа уборки и санитарной обработки
* Чистота и содержание внутренних конструкций здания
* Чистота и содержание зон хранения продуктов питания
* Поверхности, контактирующие с пищей
* Зона мойки кухонного инвентаря
* Посудомоечная зона
* Чистота вымытого оборудования и посуды
* Сушка и хранение вымытого оборудования и посуды
* Санитарная обработка поверхностей, контактирующих с пищей
* Чистота поверхностей, не контактирующих с пищей
* Чистота и содержание ледогенераторов
* Чистота и содержание зоны эстакады и автолифтов
* Вывоз мусора
* Мусорные ведра
* Зона скопления мусора
* Борьба с вредителями
* Программа борьбы с вредителями
* Расположение и содержание приборов для уничтожения насекомых
* Проверка и калибровка оборудования
* Термометры – наличие, проверка и калибровка

**В результате участники:**

* Знают основные требования к системе ХАССП на предприятиях общественного питания, а так же порядок разработки и внедрения ХАССП;
* Имеют первичные навыки в подготовке документов системы ХАССП на предприятиях общественного питания;
* Могут оценить степень наличия на своем предприятии действующих элементов ХАССП;
* Имеют алгоритмы каждого шага внедрения ХАССП для предприятий участников в виде блок-схем;
* Запись всех материалов тренинга в электронной форме, включая документы ХАССП и методики внедрения;
* Сертификат о прохождении тренинга;

**Стоимость участия в тренинге** при оплате до 8 октября 7500 рублей, с 9 октября 7900 рублей. Для двоих и более человек от одной организации предоставляется **15% скидка**

Тренинг проводится в г. Барнауле, конкретное место проведения сообщается участникам за два дня до начала мероприятия.

Отзывы участников предыдущих тренингов Вы можете посмотреть по этой ссылке:

<http://www.youtube.com/watch?v=GUxn2yDmKcw&list=PL8MdmbBJ0ZKwfTuRqA8c3YT3OEEv-tuyr>

Запись на тренинги осуществляется по телефону 8-923-754-60-19 (Кирилл) или на сайте www.nashedelo.biz страница «Контакты».