



8 (495) 698-63-64

8 (800) 234-55-22

seminar@finkont.ru

www.finkont.ru

Практическая разработка ХАССП для пищевых производств. Актуальные санитарные требования и изменения СанПиН с 1 марта 2025 года

В связи с вступлением в силу с 1 марта 2025 года изменений в СанПиН 2.3/2.4.3590-20, а также актуализацией требований к системе ХАССП и переходом на ГОСТ Р 51705.1-2024, возрастает необходимость повышения квалификации специалистов пищевых производств в области обеспечения санитарно-эпидемиологической безопасности.

Дата проведения: 6 - 9 апреля 2026 с 10:00 до 17:30

Артикул: MC27512

Вид обучения: Курс повышения квалификации

Формат обучения: Онлайн-трансляция

Срок обучения: 4 дня

Продолжительность обучения: 32 часа

Стоимость участия: 56 000 руб.

Для участников предусмотрено: Методический материал.

Документ по окончании обучения: По итогам обучения слушатели, успешно прошедшие итоговую аттестацию по программе обучения, получают Удостоверение о повышении квалификации в объеме 32 часов (в соответствии с лицензией на право ведения образовательной деятельности, выданной Департаментом образования и науки города Москвы).

Для кого предназначен

Специалистов по питанию, специалистов ответственных за организацию питания, диетологам и специалистам, ответственным за рациональное питание, медицинских сестер, ответственных за организацию и качество лечебного питания; врачей-диетологов; заведующих пищеблоками ЛПУ и образовательных учреждений; шеф-поваров; руководителей и управляющих пищевого предприятия/производства; технологов пищевого производства; эпидемиологов и помощников эпидемиологов, администраторов и управляющих предприятий общественного питания.

Цель обучения

- знать требования санитарных правил и норм при организации питания, производстве/приготовлении пищевой продукции;
- знать принципы подготовки предприятия и производственных помещений к соответствию требованиям государственных и международных стандартов, на основе которых внедряется система ХАССП на предприятии/производстве;
- знать требования к разработке документации ХАССП для предприятия;

- мотивировать работников к выполнению инструкций, процедур и прочих действий, утвержденных и закрепленных в документации ХАССП;
- уметь проводить анализ рисков и выявление критических контрольных точек технологических процессов;
- быть готовыми к плановым и внеплановым проверкам пищевого предприятия/производства государственными контролирующими органами, в лице сотрудников Роспотребнадзора, Россельхознадзора и др.

Особенности программы

Современная практика государственного надзора в 2025–2026 годах основана на риск-ориентированном подходе и предполагает оценку фактически функционирующей системы ХАССП, включая знание персоналом критических контрольных точек, корректность мониторинга, ведение документации и выполнение корректирующих мероприятий. Формальное наличие документации без подготовленного персонала не рассматривается как достаточное подтверждение соблюдения требований. Программа направлена на изучение актуальных санитарных правил, требований ГОСТ Р 51705.1-2024, принципов организации производственного контроля, современных подходов к анализу опасных факторов и управлению критическими контрольными точками, а также инструментов внутреннего аудита ХАССП.

Освоение программы позволяет слушателям актуализировать и внедрять систему ХАССП в соответствии с действующими нормативными требованиями, снижать риски при проведении проверок и обеспечивать устойчивое соответствие пищевого производства требованиям безопасности и качества.

Это мероприятие можно заказать в корпоративном формате (обучение сотрудников одной компании).

Программа обучения

ДЕНЬ 1

Нормативно-правое обеспечение (обоснование/сопровождение) деятельности по организации питания, изготовлению пищевой продукции, разработке ХАССП.

- НПБ безопасности пищевой продукции.
- Основные термины и определения.
- Основные санитарные правила и нормы, технические регламенты, ГОСТ и др.
- **Новый ГОСТ Р 51705.1-2024.**
- **Изменения в САНПИН 2.3/2.4.3590-20 и др.**
- Санитарный аудит.
- Внешний, внутренний контроль.
- Производственный контроль и ХАССП.

Пищевая безопасность.

- Биологические, химические, физические риски.
- Прямые и косвенные риски.
- Пищевые отравления. Кишечные инфекции. Причины. Способы профилактики/снижения рисков. «Расследования».

Допуск персонала до работы с пищевыми продуктами.

- Медицинские осмотры (предварительные при приеме на работу, периодические в процессе трудовой деятельности, предсменные, внеплановые и др.).
- Медицинские книжки.
- Заболевания персонала, прием лекарственных препаратов (влияющих на концентрацию внимания, на рабочих местах и пр.).
- Ответственность работника и работодателя.

Основные требования к работникам и организации рабочих мест.

- Требования для работников по внешнему виду.
- Требования к личной гигиене.
- Требования к местам переодевания, санузлам, местам приема пищи и отдыха.
- Требования к рабочей и специальной одежде, обуви, средствам индивидуальной защиты.
- Гигиена и защита рук персонала. Кожные антисептики.
- Организация питания персонала, перерывы на прием пищи и отдыха.

Понятия и основы разработки ХАССП, внутренний контроль качества.

- Основные термины и определения. Понятия о ХАССП.
- Понятия и основы проведения внутреннего контроля качества/аудита (самоконтроль).
- Основные принципы ХАССП.
- Программы ХАССП.

ДЕНЬ 2

Организация пищевого производства.

- Основные требования к содержанию территории.
- Основные требования к составу, зонированию, отделке помещений.
- Виды, типы помещений, рабочих зон.
- Основные требования к освещению помещений и рабочих зон, микроклимату, воздуху, воде, системе водоснабжения, водоотведения (канализации), вентиляции.

Основные требования к оборудованию, инвентарю, таре для производства и организации питания.

- Основной и вспомогательный инвентарь. Материалы, из которых должен быть изготовлен инвентарь, тара.
- Понятие о таре (транспортная, разовая, оборотная, перетаривание и др.).
- Требования к маркировке, содержанию, хранению инвентаря, тары.
- Требования к маркировке, содержанию, обслуживанию оборудования.
- Требования к холодильному оборудованию.
- Требования к контрольно-измерительным приборам.

Основные требования к содержанию, мытью посуды, гастрономических емкостей, многоразовой транспортной тары и др.

- Основные требования к мытью, хранению столовой посуды.
- Основные требования к мытью, хранению кухонной посуды, гастрономических емкостей, оборотной тары, термопосуды.
- Основные требования к содержанию, использованию, обработке термотары (термосумки).

Основные требования к уборке помещений.

- Виды уборки.
- Уборочные инвентарь. Основные виды уборочного инвентаря.
- Требования к уборочному инвентарю. Требования к протирачным материалам.
- Маркировка уборочного инвентаря.
- Контроль качества уборки.

Основные требования к дезинфицирующим, чистящим и моющим средствам.

- Условия и правила использования дезинфицирующих средств. Понятия о концентратах, рабочих растворах и растворах в работе.
- Основные группы дезинфицирующих средств, назначение и использование в условиях пищевых предприятий/производств.
- Использование чистящих и моющих средств.
- Совместимость ДС, ЧМС с рабочими поверхностями, уборочным инвентарем, материалами.

ДЕНЬ 3

Система менеджмента качества пищевой продукции.

- Основные документы ХАССП, журналы пищевого производства, план ХАССП.
- Политика в области обеспечения качества и безопасности пищевой продукции.
- Создание рабочей группы ХАССП. Приказ о создании рабочей группы по ХАССП. Приказ о внедрении и функционировании системы менеджмента безопасности пищевой продукции (ХАССП).
- Анализ ассортимента (перечня) выпускаемой продукции и описание продукции (показатели качества и безопасности, используемое сырье, упаковка, маркировка, условия хранения и сроки годности, ограничение по применению, способы использования и др.).
- Анализ опасных факторов в производственных процессах.
- Понятия о критических контрольных точках, мониторинге, корректирующих действиях.
- Основы поточности процессов производства и перекресты, «чистые» и «грязные» зоны.
- Разработка блок-схем производственных процессов.
- Процедуры, протоколы ХАССП.

Работа с сырьем и готовой продукцией.

- Оценка и выбор поставщиков.
- Маркировка продукции. Сертификаты, декларации соответствия.
- Входной контроль и порядок приёмки, хранения и отпуска сырья, материалов, компонентов, полуфабрикатов и готовой продукции (собственного и заводского производства).

- Управление несоответствующим сырьём, материалами, компонентами, полуфабрикатами, готовой продукцией заводского и собственного производства, в том числе изъятие сырья, продукции из оборота.
- Оценка качества приготовленной продукции. Бракераж и бракеражные комиссии.
- Условия и сроки хранения сырья, полуфабрикатов, готовой продукции.

Разработка плана ХАССП.

- Выявление опасных факторов, критических контрольных точек (ККТ) для каждого производственного процесса и установление критических пределов опасных факторов для каждой ККТ:
 1. разработка мониторинга для каждой ККТ;
 2. разработка корректирующих действий для каждой ККТ;
 3. разработка рабочих листов и плана ХАССП.

Обучение персонала.

- Инструкции, инструктаж, обучение персонала.
- Охрана труда.
- Документация.

Дезинфекция, дератизация, дезинсекция.

- Условия проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.
- Контроль (Пест-контроль). Ответственные лица.

ДЕНЬ 4

Неудовлетворительные результаты проверок и принятие мер.

- Анализ протоколов, актов внутреннего и внешнего контроля.
- Принятие мер по устранению замечаний.
- Ответственные лица. Сроки устранения замечаний.
- Повторный контроль.

Аварийные ситуации в процессе производства и меры по их устранению.

- Основные аварийные ситуации на пищевом предприятии.
- Действия персонала.
- Отключение электроэнергии.
- Отключение воды.

Производственные травмы персонала.

- Основные производственные травмы.
- Первая помощь и понятие о первой помощи.
- Действия ожогах, порезах.

Реализация готовой продукции.

- Документация. Требования к транспорту. Транспортная тара. Гастрономические емкости. Сохранение температурного режима (в т.ч. холодовая цепь).
- Организация выездного питания (кейтеринг). Аутсорсинг.
- Прием готовой продукции.

Основные требования к безопасному обращению с отходами.

- Отходы ТКО, пищевые отходы. Требования к работе с бытовыми и пищевыми отходами.
- Требования к условиям сбора, хранения, накопления, вывоза отходов.
- Требования к таре, средствам перемещения.
- Возможности переработки пищевых отходов.

Преподаватели

ПРЕПОДАВАТЕЛЬ

Эксперт по санитарному законодательству, инструктор-методист и практикующий юрист по медицинскому праву.

ПРЕПОДАВАТЕЛЬ

Старший преподаватель кафедры управления сестринским делом Российского университета дружбы народов и АНО ДПО ПАО.