

## **Программа семинара**

<b>Время начала</b>	<b>Тема доклада</b>
	<b>Первый день</b>
<b>10:00-13:00</b>	<p><i>Введение.</i></p> <p><i>Обзор требований стандартов TP TC 021, ISO 22000, ISO 9001, BRC.</i></p> <p><i>Регламенты горизонтального и вертикального применения.</i></p> <p><i>Приобретение теоретических знаний.</i></p> <p><i>Структурирование и обзор действующих законодательных требований в области пищевой безопасности.</i></p> <p><i>Обзор требований к процессам производства.</i></p> <p><i>Составляющие системы менеджмента качества.</i></p> <p><i>Структура стандарта ISO 22000.</i></p> <p><i>Отличия ISO 9001 и ISO 22000.</i></p> <p><i>Структура стандарта ISSUE 8 (BRC).</i></p> <p><i>Разбор требования BRC на примере контроля процессов.</i></p>
<b>13:00-14:00</b>	<i>Перерыв</i>
<b>14:00-17:00</b>	<p><i>Оценка рисков производственного процесса. План HACCP. План ОППУ.</i></p> <p><i>Приобретение теоретических знаний.</i></p> <p><i>Разбор терминов и определений.</i></p> <p><i>Обзор принципов кодекса по гигиене пищевых продуктов. Предварительные шаги для создания Плана HACCP на предприятии.</i></p> <p><i>Порядок составления блок-схемы технологического процесса.</i></p> <p><i>Пример составления блок-схемы технологического процесса.</i></p> <p><i>Порядок оценки рисков технологического процесса.</i></p> <p><i>Пример оценки рисков технологического процесса.</i></p> <p><i>Порядок определения и оформления Плана HACCP, Плана ОППУ.</i></p> <p><i>Примеры составления Плана HACCP, Плана ОППУ.</i></p>
	<b>Второй день</b>
<b>10:00-13:00</b>	<p><i>Организация программы производственного контроля и систем менеджмента качества на пищевых предприятиях (документированные процедуры, организация потоков) в соответствии с законодательными и международными требованиями.</i></p> <p><i>Приобретение теоретических знаний.</i></p> <p><i>Порядок разработки программы производственного контроля.</i></p> <p><i>Разработка документированных процедур в соответствии с требованиями пищевой безопасности.</i></p>
<b>13:00-14:00</b>	<i>Перерыв</i>
<b>14:00-17:00</b>	<p><i>Основы проведения внутреннего аудита (разработка программы аудита, принципы проведения аудита). Распространенные ошибки организации СМК.</i></p> <p><i>Приобретение теоретических знаний.</i></p> <p><i>Примеры схем потоков и зонирования производственных помещений.</i></p> <p><i>Программы предварительных условий производственного процесса.</i></p> <p><i>Виды контролируемых программ и примеры распространенных ошибок организации СМК.</i></p>
	<b>Третий день</b>
<b>10:00-11:00</b>	<p><i>Законодательные и основные нормативные документы в области стандартизации и технического регулирования производства пищевых продуктов.</i></p> <p><i>Приобретение теоретических знаний.</i></p> <p><i>История развития стандартизации.</i></p> <p><i>Основополагающие законодательные документы в области регулирования стандартизации и технического регулирования.</i></p> <p><i>Виды документов по стандартизации (ГОСТ, ГОСТ Р, ТУ, СТО).</i></p>

	<p>Общие правила применения документов национальной стандартизации.  Виды стандартов по направленности их действия, классификация.  Общие требования стандартов на разработку документов изготовителей: ТУ, СТО.  Виды кодировок документов по стандартизации.  Информация об электронных информационных ресурсах по стандартизации.  Международные виды документов по стандартизации.</p>
<b>11:00-13:00</b>	<p>Положения горизонтального регламента ТР ТС 022.  Приобретение теоретических знаний.  Изменения, внесенные в ТР ТС 022/2011.  Основные требования к маркировке пищевых продуктов.  Элементы маркировки.  Требования к указанию состава пищевой продукции.  Отдельные требования к указанию отличительных особенностей пищевой продукции.  Типичные ошибки при маркировке пищевых продуктов.  Специфика маркировки отдельных видов пищевой продукции в соответствии с требованиями вертикальных регламентов.  Добровольная маркировка «Светофор».</p>
<b>13:00-14:00</b>	Перерыв
<b>14:00-15:00</b>	<p>Практические занятия.  Приобретение теоретических знаний.  Практические занятия по организации построения системы менеджмента качества и пищевой безопасности на предприятиях пищевой промышленности.  Составление блок-схем, оценки рисков, планов ХАССП и ОППУ на предложенных предприятиях пищевых производств.  Интерактивная разработка предложенной Рабочей инструкции.  Выявление и анализ несоответствий из предложенного фотоматериала.</p>
<b>15:00-16:30</b>	Экзамен (при очном обучении).
<b>16:30-17:00</b>	Подведение итогов. Дискуссия.
<b>Четвертый день</b>	
<b>10:00-10:30</b>	<p>Организация лабораторного контроля сырья и готовой продукции.  Приобретение теоретических знаний.  Разработка графика лабораторного контроля.  Оптимизация лабораторного контроля – ротация показателей, корректировка периодичности испытаний.</p>
<b>10:30-13:00</b>	<p>Основы микробиологического контроля, санитарии и гигиены малых предприятий при производстве пищевой продукции.  Приобретение теоретических знаний (основные группы микроорганизмов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве; санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде; правила личной гигиены работников пищевых производств; классификацию моющих средств и правила их применения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации) и практических навыков работы (устройство микроскопа, принцип его действия и правила работы с ним; техника приготовления препаратов: препарат «раздавленная капля», «висячая капля»; техника приготовления препаратов с применением красящего реагента; воздействие на микроорганизмы отдельных факторов окружающей среды; порядок приготовления дезинфицирующих и моющих растворов) по микробиологическому, санитарно-гигиеническому контролю на предприятии при производстве пищевой продукции для предотвращения поставки и реализации на территории РФ недоброкачественных продуктов питания.  Цель и задачи основного (профилактического) микробиологического контроля</p>

	<p>на предприятии.</p> <p>Методы и средства микробиологического контроля на пищевых предприятиях для выполнения технологических инструкций , технических условий и стандартов на сырье и готовую продукцию.</p> <p>Санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов в соответствии со стандартами для получения доброкачественной продукции.</p> <p>Санитарно-эпидемиологические требования к устройству и содержанию оборудования, инвентаря и помещений для предприятий пищевой промышленности.</p> <p>Санитарно-эпидемиологические требования к обработке, хранению и транспортировке пищевой продукции.</p> <p>Контроль санитарно-гигиенического состояния при обработке сырья на производстве: используемой воды, воздуха производственных помещений.</p> <p>Санитарные требования к личной гигиене персонала.</p> <p>Правила проведения дезинфекции, дезинсекции и дератизации на предприятии и приготовления дезинфицирующих растворов.</p> <p>Обучение инструментальным методам микробиологического контроля качества продукции и практика проведения микробиологических исследований на пищевых предприятиях.</p>
<b>13:00-14:00</b>	<b>Перерыв</b>
<b>14:00-17:00</b>	<p>Организация и проведение физико-химического контроля на предприятиях.</p> <p>Обзор, теоретические основы и аппаратное оформление методов контроля основных физико-химических показателей качества и безопасности пищевой продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- титриметрический (<b>кислотность, хлориды, белок</b>)</li> <li>- спектрофотометрический (<b>нитриты, фосфаты</b>)</li> <li>- ионометрический (<b>нитраты, рН</b>)</li> <li>- гравиметрический (<b>зола, влага, сухие вещества, жир</b>)</li> <li>- йодометрический (<b>диоксид серы</b>)</li> </ul> <p>Использование результатов контроля на практике для расчета пищевой и энергетической ценности согласно ТР ТС 022 . Примеры расчета .</p>
<b>Пятый день</b>	
<b>10:00-13:00</b>	<p>Обучение для специалистов пищевой промышленности по отдельности: технологов, кондитеров, специалистов мясной, молочной, соковой и плодоовощной промышленности, безалкогольной продукции.</p> <p>Производственные вопросы. Технологический вопросы. Аспекты технологий.</p>
<b>13:00-14:00</b>	<b>Перерыв</b>
<b>14:00-17:00</b>	<p>Продолжение обучения для специалистов пищевой промышленности.</p> <p>Круглый стол со специалистами института.</p>

Направления по отраслям формируются на основании полученных заявок на обучение.

В целях формирования тематики пятого дня обучения в заявке необходимо указать интересующую Вас специфику направления производства пищевой промышленности.

По вопросам обучения просим обращаться к руководителю курсов повышения квалификации **Кесян Арпик Завеновне**, тел. для связи: 8 903 230 89 75, e.mail: [kpk@vniitek.ru](mailto:kpk@vniitek.ru)