

## ОБУЧАЮЩИЙ СЕМИНАР

### «Пищевая безопасность. Принципы ХАССП на предприятиях индустрии Гостеприимства».

Дата  
9 апреля 2018

Место проведения  
Россия, Краснодарский край, г.Сочи, ул.  
Урицкого, 18А, Sport inn hotel & wellness.

Спикер:

**Колганова Наталья**

Эксперт- практик по разработке и сертификации Систем менеджмента качества и безопасности пищевой продукции НАССР; ISO 22000, Аудитор Системы менеджмента безопасности пищевой продукции.

По результатам прохождения семинара участники получают:

- Сертификат о прохождении курса
- Методические, информационные материалы.

#### ПРОГРАММА СЕМИНАРА:

09:30	<b>Регистрация участников.</b>
10:00	Приветствие. Знакомство с участниками.
10.15	<b>ТЕМА 1. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011. Что такое ХАССП?</b> Законодательные основы. Требования к системам ХАССП в России. Этапы создания Системы Менеджмента Безопасности Пищевой Продукции на предприятии. Внутренние и внешние преимущества применения ХАССП. Структура стандарта ГОСТ Р ИСО 22000-2007. Принципы ХАССП.
11:45	<b>Кофе - брейк</b>
12:00	<b>ТЕМА 2. МЕТОДОЛОГИЯ ХАССП. ИНСТРУКЦИИ СИСТЕМЫ МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ.</b>
	Создание группы безопасности пищевой продукции (рабочая группа ХАССП). Инструкция И-1 Управление документацией и записями. Инструкция И-2 Обучение персонала. Инструкция И-3 Анализ претензий и рекламаций. Инструкция И-4 Действия при чрезвычайных ситуациях. Инструкция И-5 Действия с несоответствующей продукцией. Инструкция И-6 Идентификация и прослеживаемость. Инструкция И-7 Внутренние проверки. Инструкция И-8 Требования к содержанию территории. Инструкция И-9 Хранение сырья и готовой продукции. Инструкция И-10 Порядок сбора и вывоза мусора и отходов. Инструкция И-11 Очистка и санитарная обработка оборудования. Инструкция И-12 Техническое обслуживание оборудования. Инструкция И-13 Выбор поставщиков сырья и материалов. Инструкция И-14 Входной контроль. Инструкция И-15 Уборка помещений. Инструкция И-16 Соблюдение санитарно-гигиенических норм персоналом. Инструкция И-17 Борьба с вредителями. Инструкция И-18 Прием посетителей.

13:45	<b>ОБЕД.</b>
14:45	<p><b>ТЕМА 3. «Руководства по СМБПП. План ХАССП.</b></p> <p>Документация системы менеджмента безопасности продукции.          Ответственность руководства.          Политика в области безопасности.          Программы обязательных предварительных мероприятий.          Информация о продукции.          Информация о производстве.          Блок-схемы технологических процессов.          Анализ опасностей.          Мероприятия по управлению .          Производственные программы обязательных мероприятий.          План ХАССП.          Валидация, верификация и улучшение системы.</p>
16:00	<p><b>Практическое занятие (Деловая игра).</b></p> <p>Построение блок-схемы технологического процесса производства.</p>
	<p>Идентификация критических контрольных точек (ККТ).          Разработка плана ХАССП.          Создание системы управления несоответствиями.          Создание системы прослеживаемости.</p>
17:00	Подведение итогов семинара. Ответы на вопросы. Выдача сертификатов.
18:00	<b>Окончание мероприятия.</b>

## МАСТЕР-КЛАСС

### " Может ли Хаускипинг быть эффективным?"

Дата  
10 апреля 2018

Место проведения  
Россия, Краснодарский край, г.Сочи, ул.  
Урицкого, 18А, Sport inn hotel & wellness.

Спикер

**Кибирева**

**Татьяна Васильевна**

Эксперт-практик с 25ти летним опытом работы  
руководителя Службы Хаускипинг в отелях США и России

**По результатам прохождения мастер-класса участники получают:**

- Сертификат о прохождении курса по организации Службы Хаускипинг.
- Методические, информационные материалы.

<b>ПРОГРАММА МАСТЕР-КЛАССА</b>	
9:00	<b>Регистрация участников</b>
9:30	- Система организации Службы Хаускипинг - Взаимодействие со смежными подразделениями - Состав Службы, требования к персоналу, правила регулирования внутреннего распорядка для сотрудников Службы, система обучения персонала , календарь ежедневных тренингов для персонала.
11:00	Перерыв на кофе
11:15	- Подробно о стандартах Службы Хаускипинг - Может ли быть эффективной технология уборки - Залог успешной проверки Роспотребнадзора - Основы безопасности работы персонала
13:30	<b>ОБЕД</b>
14:00	- Ведение учёта в Службе Хаускипинг (инвентаризация, бюджет, капитальные затраты) - Секреты выбора белья для средств размещения
16-45	Перерыв на кофе
17:00	- Инновации, новый закон по экологии, обязательная классификация средств размещения, рабочая программа проведения проверок, что такое «Check list» Роспотребнадзора?
18:00	<b>Вручение сертификатов</b>

**Приобретаемые навыки:** Умение выстроить эффективную систему организации и контроля работы руководителя и менеджеров, чётко выстраивать работу с учётом принятых стандартов оснащения, обеспечивать безопасность в технологиях уборки и успешно проходить проверки Роспотребнадзора, владеть секретами правильного выбора постельного белья, разбираться в вопросе работы прачечной или перехода на стирку/аренду белья, уметь анализировать бюджет Службы Хаускипинг и знать о требованиях нового закона по экологии.