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 сентября 2026 года

В связи с вступлением в силу с 1 сентября 2026 года новых санитарных правил для организаций общественного питания (СанПиН 2.3/2.4.4282-26), актуализацией требований к системе ХАССП, переходом на ГОСТ Р 51705.1-2024, а также развитием риск-ориентированного государственного контроля возрастает необходимость повышения квалификации специалистов пищевых производств и предприятий общественного питания в области обеспечения санитарно-эпидемиологической безопасности и безопасности пищевой продукции.

Дата проведения: 6 - 9 апреля 2027 с 10:00 до 17:30

Артикул: MC30600

Вид обучения: Курс повышения квалификации

Формат обучения: Онлайн-трансляция

Срок обучения: 4 дня

Продолжительность обучения: 32часа

Стоимость участия: 56 000 руб.

Для участников предусмотрено: Методический материал.

Документ по окончании обучения: Удостоверение о повышении квалификации в объеме 32 часов.

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;
- знать требования к организации прослеживаемости пищевой продукции, управлению аллергенами и предупреждению перекрестного загрязнения;
- 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;
- уметь проводить внутренний аудит системы ХАССП, осуществлять верификацию и оценку результативности функционирования системы;
- 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. Особое внимание при проведении контрольных (надзорных) мероприятий уделяется прослеживаемости сырья и готовой продукции, управлению аллергенами, соблюдению программ предварительных условий (ППУ), а также подтверждению результативности функционирования системы ХАССП посредством внутренних аудитов, верификации и валидации разработанных процедур.-
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, технических регламентов Евразийского экономического союза в области безопасности пищевой продукции, принципов организации производственного контроля, современных подходов к анализу опасных факторов и управлению критическими контрольными точками, организации прослеживаемости продукции, управлению аллергенами, а также инструментов внутреннего аудита, верификации и валидации системы 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-правовое обеспечение (обоснование/сопровождение) деятельности по организации питания, изготовлению пищевой продукции, разработке ХАССП.

- Нормативно-правовая база обеспечения безопасности пищевой продукции.
- Основные термины и определения.
- Основные санитарные правила и нормы, технические регламенты, ГОСТ и др.
- Федеральный закон № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
- Федеральный закон № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
- Технический регламент ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
- Новый ГОСТ Р 51705.1-2024.
- Новые санитарные требования к организациям общественного питания. СанПиН 2.3/2.4.4282-26 (с 01.09.2026). Практика применения новых санитарных требований.
- Санитарный аудит.
- Внешний, внутренний контроль.
- Производственный контроль и ХАССП.
- Риск-ориентированный подход при осуществлении государственного контроля (надзора). Типичные нарушения, выявляемые при проверках Роспотребнадзора.

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.
- Подготовка, обучение и оценка компетентности персонала по вопросам санитарии и функционирования системы ХАССП. Документирование обучения.
- 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.-
- Программы предварительных условий (ППУ) и их роль в системе ХАССП.
- Управление аллергенами и предупреждение перекрестного загрязнения.

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.
- Требования к обеспечению прослеживаемости сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на всех этапах производства.

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 протирочным 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.
- Предупреждение перекрестного загрязнения и управление аллергенами при санитарной обработке помещений, оборудования и инвентаря.

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.

- Оценка рисков, выбор мер управления опасными факторами и подтверждение эффективности применяемых мер.
- Понятия о критических контрольных точках, мониторинге, корректирующих действиях.
- Отличия критических контрольных точек (ККТ) от операционных программ предварительных условий (ОППУ).
- Основы поточности процессов производства и перекресты, «чистые» и «грязные» зоны.
- Разработка блок-схем производственных процессов.
- Процедуры, протоколы ХАССП.
- Верификация, валидация и актуализация системы ХАССП. Управление изменениями.

Работа с сырьем и готовой продукцией.

- Оценка и выбор поставщиков.
- Прослеживаемость сырья и готовой продукции. Порядок действий при выявлении небезопасной продукции. Организация процедуры отзыва продукции.
- 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.

- Практическая разработка полного комплекта документации системы ХАССП: программы предварительных условий, описание продукции, блок-схемы технологических процессов, анализ опасностей, план ХАССП, журналы мониторинга и процедуры внутреннего аудита.

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.
- Корректирующие и предупреждающие действия. Оценка результативности устранения несоответствий.

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.
- Обеспечение прослеживаемости продукции при транспортировании, хранении и реализации.
- Порядок действий при отзыве (изъятии) продукции из обращения.

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.