

ПРОГРАММА дистанционного обучения
«Организация экспертно-надзорных мероприятий в отношении предприятий пищевой промышленности и общественного питания в рамках применяемых ими систем менеджмента качества и безопасности пищевой продукции» (18 часов)
11.09.2020 г. – 12.09.2020 г.

Первый день 11.09.2020 (12 часов)

	Время	Тема лекций	Часы (академ.)	Лектор
	8.30-9.00	Онлайн регистрация участников семинара		
1	9.00-9.45	Обзор законодательства в области обеспечения безопасности пищевой продукции, а также процессов ее производства, хранения, перевозки, реализации, эксплуатации, применения (использования) и утилизации. Практика международного регулирования качества и безопасности пищевой продукции. Международный опыт присвоения рейтинга приоритетности проверок предприятий на основе оценки рисков. Международный подход к разработке предварительного плана проверки и процедурам проверки	1	ФБУН ЕМНЦ ПОЗРПП Роспотребнадзора старший научный сотрудник кандидат медицинских наук Мажаева Татьяна Васильевна
2	9.55-10.40	Особенности и порядок организации надзора за процессами производства (изготовления) пищевой продукции в Российской Федерации. Изменения в планировании и проведении надзорных мероприятий с применением риск-ориентированных подходов на современном этапе.	1	Управление Роспотребнадзора по Свердловской области начальник отдела надзора по гигиене питания Шелунцова Наталия Гумаровна
3	10.50-11.35	Результаты надзорной деятельности за производством и оборотом пищевых продуктов. Меры административной, уголовной ответственности на нарушение санитарного законодательства, требований технических регламентов	1	Управление Роспотребнадзора по Свердловской области начальник отдела надзора по гигиене питания Шелунцова Наталия Гумаровна
4	11.45-12.30	Организация и проведение санитарно-эпидемиологических аудитов на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания.	1	ФБУН ЕМНЦ ПОЗРПП Роспотребнадзора Научный сотрудник Синицына Светлана Викторовна
5	<i>Самостоятельная работа по учебным пособиям: Применение риск-ориентированного подхода при организации и проведении надзорных мероприятий за производством и оборотом пищевой продукции / под ред. д-ра мед. наук, проф. С.В. Кузьмина: учебное пособие. – Екатеринбург: ФБУН ЕМНЦ ПОЗРПП Роспотребнадзора, 2016. - 124 с.; Подходы к разработке и внедрению системы управления безопасностью пищевой продукции в рамках требований технических регламентов / под ред. д.м.н. В.Б. Гурвича, проф., д.м.н. С.В. Кузьмина: учебное пособие. – Екатеринбург: ФБУН ЕМНЦ ПОЗРПП Роспотребнадзора, 2016. - 61 с.</i>		8	Гурвич В.Б., Мажаева Т.В., Шелунцова Н.Г., Абсатарова Е.Р., Козубская В.И., Синицына С.В., Борцова Е.Л.

Второй день 12.09.2020 (6 часов)

	Время	Тема лекций	Часы (академ.)	Лектор
1	8.30-9.00	Онлайн регистрация участников семинара		
2	9.00-9.45	Проверка внедрения и поддержания процедур, основанных на принципах ХАССП. ХАССП как основной элемент управления безопасностью пищевой продукции. Принципы ХАССП. Оценка опасности и риска с учетом возможного неблагоприятного воздействия на здоровье людей и вероятности её возникновения. Управление документацией в рамках системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к документации.	1	ФБУН ЕМНЦ ПОЗРПП Роспотребнадзора Научный сотрудник Козубская Валентина Ивановна
3	9.55-10.40	Разработка плана ХАССП: анализ опасностей, идентификация критических контрольных точек. Предельные значения параметров, система мониторинга, порядок действий в случае отклонений значений параметров.	1	ФБУН ЕМНЦ ПОЗРПП Роспотребнадзора Научный сотрудник Козубская Валентина Ивановна
4	10.50-11.35	Разработка программы обязательных предварительных мероприятий в соответствии с требованиями ст. 10 ч. 3 ТР ТС 021/2011, ГОСТ Р 54762-2011/ISO/TS 22002-1:2009	1	ФБУН ЕМНЦ ПОЗРПП Роспотребнадзора Научный сотрудник Синицына Светлана Викторовна
5	11.45-12.30	Разработка и внедрение процедуры внутренних аудитов. Верификация и валидация. Анализ эффективности системы, обновление и улучшение системы.	1	ФБУН ЕМНЦ ПОЗРПП Роспотребнадзора Научный сотрудник Борцова Екатерина Леонидовна
6	12.35– 13.20	Обсуждение. Практические задачи	1	Все участники
7	13.25-14.10	Зачет	1	Все участники

Главный специалист отделения
постдипломного и
гигиенического обучения



С.Н. Иваненко

Зав. отделом гигиены питания,
качества и безопасности продукции,
к.м.н.



Т.В. Мажаева