

Федеральное бюджетное учреждение науки «Екатеринбургский медицинский – научный центр профилактики и охраны здоровья рабочих промпредприятий» Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека  
(ФБУН ЕМНЦ ПОЗРПП Роспотребнадзора)


СОГЛАСОВАНО

Научный руководитель Центра

  
В.Б. Гурвич  
«19» \_\_\_\_\_ 2020 г



УТВЕРЖДАЮ  
ДИРЕКТОР

  
М.П. Сутункова



**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА**

**повышения квалификации  
«Системы управления качеством и безопасностью пищевой продукции»**

по специальности  
**32.08.02 гигиена питания**

**Трудоемкость: 36 часов**

**Форма обучения: очная с применением дистанционных образовательных технологий**

г. Екатеринбург  
2020 год

Разработчик образовательной программы

№ п/п	ФИО	Ученая степень	Ученое звание	Основное место работы, должность
1	Мажаева Татьяна Васильевна	к.м.н.		ФБУН ЕМНЦ ПОЗРПП Роспотребнадзора, руководитель отдела гигиены питания, качества и безопасности продукции

Рецензент: Шелунцова Наталья Гумаровна начальник отдела надзора по гигиене питания и защиты прав потребителей на потребительском рынке продуктов питания

Программа обсуждена и одобрена на заседании методического совета ФБУН ЕМНЦ ПОЗРПП Роспотребнадзора  
Протокол № 2 от 17.06.2020г.

### I. Общие положения

1.1. Программа разработана в соответствии с действующими нормативными документами, включающими:

1. Федеральный Закон РФ от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

2. Федеральный закон от 21.11.2011 г. № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в РФ».

3. Приказ Министерства образования и науки РФ от 01.07.2013 г. № 499 г. «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам».

4. Приказ МЗ РФ от 03.08.2012 г. № 66н «Об утверждении Порядка и сроков совершенствования медицинскими работниками и фармацевтическими работниками профессиональных знаний и навыков путем обучения по дополнительным профессиональным образовательным программам в образовательных и научных организациях».

5. Приказ МЗ РФ от 07.10.2015 г. № 700н (в ред. Приказа Минздрава России от 11.10.2016 N 771н) «О номенклатуре специальностей специалистов, имеющих высшее медицинское и фармацевтическое образование».

6. Приказ МЗ РФ от 08.10.2015 г. № 707н (в ред. Приказа Минздрава России от 15.06.2017 N 328н) «Об утверждении квалификационных требований к медицинским и фармацевтическим работникам с высшим образованием по направлению подготовки «Здравоохранение и медицинские науки».

7. Приказ МЗ СР РФ от 23.07.2010 г. № 541н «Об утверждении Единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих, раздел «Квалификационные характеристики должностей работников в сфере здравоохранения».

8. Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по специальности 32.08.02 Гигиена питания (уровень подготовки кадров высшей квалификации), утвержденный приказом Минобрнауки РФ от 27.08.2014 № 1130.

9. Профессиональный стандарт «Специалист в области медико-профилактического дела», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 25 июня 2015 г. N 399н.

1.2. **Цель реализации программы** – совершенствование профессиональных знаний и компетенций, необходимых для профессиональной деятельности в рамках имеющейся квалификации.

**Задачи:**



## II. Общая характеристика ДПОП

### 2.1. Планируемые результаты обучения

Планируемые результаты обучения вытекают из квалификационной характеристики врача по общей гигиене, врача-специалиста федерального бюджетного учреждения Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, установленной приказом Минздравсоцразвития России от 23 июля 2010 г. № 541н г. (в ред. Приказа Минтруда России от 09.04.2018 N 214н) «Об утверждении Единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих» (раздел «Квалификационные характеристики должностей работников в сфере здравоохранения») и требований к результатам освоения образовательной программы ординатуры по специальности 32.08.02. Гигиена питания.

Выпускник, освоивший программу цикла, должен усовершенствовать следующие компетенции:

#### **производственно-технологическая деятельность:**

- готовность к применению физиологических норм питания человека (ПК-2);
- готовность к применению установленных санитарно-эпидемиологических требований к организации питания населения (ПК-3);
- готовность к применению установленных санитарно-эпидемиологических требований к пищевым продуктам, пищевым добавкам, продовольственному сырью, а также контактирующим с ними материалам и изделиям и технологиям их производства (ПК-4)

#### **организационно-управленческая деятельность:**

готовность к использованию основ экономических и правовых знаний в профессиональной деятельности (ПК-8).

### 2.2. Формы обучения.

**Очная форма:** лекции, практические занятия с применением дистанционных технологий.

**Лекции:** видео-лекции в режиме on-line с демонстрацией презентаций;

**стажировка** - участие в санитарно-гигиенических аудитах;

**практические занятия** с применением дистанционных технологий проводятся в форме вебинаров с обсуждением результатов самостоятельной работы, выполненной по заданию преподавателя.

### 2.3. Формы аттестации и оценочные материалы

**Текущий контроль** осуществляется через интегрированные средства оценки полученных знаний (10 минут на каждый академический час образовательной активности). В качестве контролирующих элементов в каждом занятии используются задания или тесты (не менее 1 задания или 1 теста, содержащего не менее 5 вопросов, для каждого занятия).

Оценка	Критерии оценивания
Отлично	91-100% правильных ответов
Хорошо	81-90% правильных ответов
Удовлетворительно	70-80% правильных ответов
Неудовлетворительно	60% и менее правильных ответов

**Итоговая аттестация** по программе осуществляется посредством проведения зачета и выявляет теоретическую и практическую подготовку обучающегося в соответствии с целями и содержанием программы.

Зачет проводится в форме тестирования и включает в себя ответы на комплекс вопросов.

Обучающийся допускается к итоговой аттестации после изучения всех разделов программы

### 2.4. Перечень знаний, умений и навыков

По результатам обучения на программе повышения квалификации слушатель дополнительной образовательной программы

1. Сформировать знания о системах управления качеством и безопасностью пищевой продукции.
2. Совершенствование профессиональных компетенций в организации и проведения мероприятий по управлению качеством и безопасностью пищевой продукции.
3. Расширение практических навыков и умений в области подготовки и проведения мероприятий по управлению качеством и безопасностью пищевой продукции.
4. Совершенствование знаний по технологиям управления качеством и безопасностью продукции.

### **1.3. Категории обучающихся:**

- по основной специальности: врач по гигиене питания;
- по смежным специальностям: врач по общей гигиене

**1.4. Актуальность** данной дополнительной профессиональной образовательной программы повышения квалификации обусловлена потребностью общества в снижении риска для здоровья, связанного с качеством и безопасностью пищевой продукции, оказании высококачественных и высокотехнологичных услуг предприятиям пищевой промышленности и общественного питания по санитарно-эпидемиологическому аудиту и разработке процедур, основанных на принципах ХАССП.

Быстрое развитие новых технологий по производству и реализации пищевой продукции, внедрения риск ориентированного подхода в надзорной длительности требует от врачей-гигиенистов постоянного совершенствования своих знаний и умений.

Предлагаемый курс ПК позволит познакомиться с новыми технологиями оценки и управления риском для здоровья, связанного с качеством и безопасностью пищевой продукции.

**1.5. Объем программы - 36 часов**

### **1.6. Форма обучения**

Очная с применением дистанционных технологий: видео-лекции в режиме on-line с демонстрацией презентаций, практические занятия (одно занятие в режиме on-line проводится в форме вебинара), стажировка, собеседование по окончании занятий, итоговая аттестация.

**1.7. Документ, выдаваемый после завершения обучения** – удостоверение о повышении квалификации.

### **1.8. Организационно-педагогические условия реализации программы.**

Условия реализации дополнительной профессиональной программы повышения квалификации включают:

- а) законодательные и нормативно-правовые документы в соответствии с профилем специальности:
  - Федеральный закон РФ от 21.11.2011 г. № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации».
  - Национальный проект «Демография» и Федеральный проект «Укрепление общественного здоровья»
- б) учебно-методическую документацию и материалы по всем разделам (модулям) программы;
- в) материально-техническое обеспечение:
  - учебные аудитории, оснащенные материалами и оборудованием для проведения учебного процесса;
  - база для стажировки;
- г) кадровое обеспечение реализации программы соответствует требованиям нормативных документов.



**Должен знать:**

1. международное и национальное законодательство в области обеспечения безопасности пищевой продукции;
2. организация управления санитарно-эпидемиологической обстановкой и рисками для здоровья населения, связанного с качеством и безопасностью пищевой продукции;
3. особенности и порядок организации надзора, в рамках риск ориентированной модели;
4. организация проведения санитарно-эпидемиологического аудита за предприятиями пищевой промышленности и общественного питания

**Должен уметь:**

1. осуществлять планирование и проведение надзорных мероприятий с применением риск-ориентированных подходов на современном этапе;
2. проводить проверки внедрения и поддержания процедур, основанных на принципах ХАССП;
3. управлять документацией в рамках проведения контрольно-надзорных мероприятий. Требования к документации;
4. управлять программой санитарно-эпидемиологического аудита;
5. оформлять чек- лист при проведении санитарно-эпидемиологического аудита;
6. анализировать итоги санитарно-эпидемиологического аудита и составлять отчет по аудиту.

**Должен владеть:**

1. методами планирования надзорных мероприятий с применением риск-ориентированных подходов;
2. технологиями проведения надзорных мероприятий по оценке внедрения и поддержания процедур, основанных на принципах ХАССП в предприятиях пищевой промышленности и общественного питания;
3. методологией оценки опасности и риска с учетом возможного неблагоприятного воздействия на здоровье людей и вероятности её возникновения;
4. методами проведения санитарно-эпидемиологического аудита.

**3. Учебный план ДПОП ПК**

№	Наименование раздела	Учебные часы		
		лекции	практика	всего
1.	Организация управления санитарно-эпидемиологической обстановкой и рисками для здоровья населения, связанного с качеством и безопасностью пищевой продукции	10	1	11
	<i>в т.ч. дистанционно</i>	<i>10</i>	<i>1</i>	<i>11</i>
2.	Особенности и порядок организации надзора, меры в соответствии с требованиями Технических регламентов Таможенного союза. ХАССП, как основной элемент системы менеджмента безопасности. Основные принципы.	11	3	14
	<i>в т.ч. дистанционно</i>	<i>8</i>	<i>0</i>	<i>8</i>
3.	Организация проведения санитарно-эпидемиологического аудита за предприятиями пищевой промышленности и общественного питания	4	2	6
	<i>в т.ч. дистанционно</i>	<i>2</i>	<i>0</i>	<i>2</i>
4.	Стажировка	0	4	4

№	Наименование раздела	Учебные часы		
		лекции	практика	всего
5.	Итоговая аттестация		1	1
6.	<b>Итого</b>	25	11	<b>36</b>
7.	<i>в т.ч. дистанционно</i>	20	1	21

### 3.1. Тематический план учебных занятий

№	Наименование раздела	Учебные часы			Формы контроля
		лекции	практика	всего	
1	2	3	4	5	6
1	<b>Организация управления санитарно-эпидемиологической обстановкой и рисками для здоровья населения, связанного с качеством и безопасностью пищевой продукции. (дистанционно)</b>	10	1	11	<b>Опрос и тестирование</b>
1.1.	Обзор законодательства в области обеспечения безопасности пищевой продукции. (дистанционно)	1	0	1	тестирование
1.2.	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 (дистанционно)	2	0	2	тестирование
1.3	Основы санитарно-эпидемиологического законодательства. Права и обязанности юридических лиц и индивидуальных предпринимателей в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия. Меры административной, уголовной ответственности на нарушение санитарного законодательства, требований технических регламентов (дистанционно)	2	0	2	тестирование
1.4	Особенности и порядок организации надзора за процессами производства (изготовления) пищевой продукции в Российской Федерации. (дистанционно)	2	0	2	тестирование



№	Наименование раздела	Учебные часы			Формы контроля
		лекции	практика	всего	
1	2	3	4	5	6
1.5	Изменения в планировании и проведении надзорных мероприятий с применением риск-ориентированных подходов на современном этапе. (дистанционно)	1	1	2	тестирование
1.6	Основные приоритеты и направления в области обеспечения защиты прав потребителей на потребительском рынке пищевых продуктов. (дистанционно)	1	0	1	опрос
1.7	Результаты надзорной деятельности за производством и оборотом пищевых продуктов в Российской Федерации. (дистанционно)	1	0	1	тестирование
2	<b>Особенности и порядок организации надзора, меры в соответствии с требованиями Технических регламентов Таможенного союза. ХАССП, как основной элемент системы менеджмента безопасности. Основные принципы ХАССП.</b>	11	3	14	<b>Опрос и тестирование</b>
	<i>в т.ч. дистанционно</i>	8	0	8	
2.1	Общие сведения ИСО 22000. Обзор требований стандарта. НАССР, как основной элемент системы менеджмента безопасности. Основные принципы НАССР. (дистанционно)	1	0	1	тестирование
2.2	Управление документацией в рамках СМБПП. Требования к документации	1 (дистанционно)	0	1	опрос

№	Наименование раздела	Учебные часы			Формы контроля
		лекции	практика	всего	
1	2	3	4	5	6
2.3	Проверка внедрения и поддержания процедур, основанных на принципах ХАССП. ХАССП как основной элемент управления безопасностью пищевой продукции. Оценка опасности и риска с учетом возможного неблагоприятного воздействия на здоровье людей и вероятности её возникновения. <i>(дистанционно)</i>	1	0	1	тестирование
2.4	Разработка плана ХАССП: анализ опасностей, идентификация критических контрольных точек.	2	1	3	опрос
2.5	Предельные значения параметров, система мониторинга, порядок действий в случае отклонений значений параметров <i>(дистанционно)</i>	1	0	1	тестирование
2.6	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 <i>(дистанционно)</i>	2	0	2	тестирование
2.7	Разработка и внедрение процедуры внутренних аудитов.	1 <i>(дистанционно)</i>	1	2	тестирование
2.8	Верификация и валидация. Анализ эффективности системы, обновление и улучшение системы	1	1	2	тестирование
2.9	Практика технического регулирования в международной экономике.	1	0	1	тестирование



№	Наименование раздела	Учебные часы			Формы контроля
		лекции	практика	всего	
1	2	3	4	5	6
	Инвестиционная политика в систему качества на предприятии в соответствии с ГОСТ Р ИСО 22000 «Система менеджмента безопасности пищевой продукции». Структура затрат на этапах жизненного цикла продукции, оценка социально-экономической эффективности. <i>(дистанционно)</i>				
3	<b>Организация проведения санитарно-эпидемиологического аудита за предприятиями пищевой промышленности и общественного питания</b>	4	2	6	<b>Опрос и тестирование</b>
	<i>в т.ч. дистанционно</i>	2	0	2	
3.1	Принципы проведения санитарно-эпидемиологического аудита Управление программой санитарно-эпидемиологического аудита. <i>(дистанционно)</i>	1	0	1	тестирование
3.2	Организация проведения санитарно-эпидемиологического аудита. Этапы и схема планирования аудита, структура и содержание аудита	1	1	2	опрос
3.3	Порядок, этапы и методы проведения санитарно-эпидемиологического аудита. <i>(дистанционно)</i>	1	0	1	тестирование
3.4	Подготовка отчета и заключения по санитарно-эпидемиологическому аудиту. Корректирующие действия по результатам аудита.	1	1	2	тестирование

№	Наименование раздела	Учебные часы			Формы контроля
		лекции	практика	всего	
1	2	3	4	5	6
	<b>Стажировка</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	
	<b>Итоговая аттестация</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	Итоговое тестирование
	<b>Итого:</b>	<b>25</b>	<b>11</b>	<b>36</b>	
	в том числе дистанционно	20	1	21	

### 3.2. Контролируемые учебные элементы

Раздел программы	Контролируемые знания/умения/навыки, направленные на формирование компетенций		
	Знать	Уметь	Владеть
<b>Организация управления санитарно-эпидемиологической обстановкой и рисками для здоровья населения, связанного с качеством и безопасностью пищевой продукции</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- международное и национальное законодательство в области обеспечения безопасности пищевой продукции;</li> <li>- физиологические нормы питания человека (ПК-2)</li> <li>- установленные санитарно-эпидемиологические требования к организации питания населения (ПК-3); к пищевым продуктам, пищевым добавкам, продовольственному сырью, а также контактирующим с ними материалам и изделиям и технологиям их производства (ПК-4)</li> <li>- экономические и правовые основы в профессиональной деятельности (ПК-8)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- применять установленные физиологические нормы питания человека (ПК-2); санитарно-эпидемиологические требования к организации питания населения (ПК-3); санитарно-эпидемиологических требования к пищевым продуктам, пищевым добавкам, продовольственному сырью, а также контактирующим с ними материалам и изделиям и технологиям их производства (ПК-4)</li> <li>- использовать основы экономических и правовых знаний в профессиональной деятельности (ПК-8);</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- методами планирования надзорных мероприятий с применением установленных эпидемиологических требований к организации питания населения (ПК-3); санитарно-эпидемиологических требований к пищевым продуктам, пищевым добавкам, продовольственному сырью, а также контактирующим с ними материалам и изделиям и технологиям их производства (ПК-4)</li> <li>экономических и правовых основ в профессиональной деятельности (ПК-8)</li> </ul>
<b>Особенности и порядок организации надзора, меры в соответствии с требованиями Технических регламентов Таможенного союза. ХАССП, как основной элемент системы менеджмента безопасности.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- особенности и порядок организации надзора, с применением установленных эпидемиологических требований к организации питания населения (ПК-3); санитарно-эпидемиологических</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять планирование и проведение надзорных мероприятий с применением с применением установленных эпидемиологических требований к организации питания</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- методологией оценки опасности и риска с учетом возможного неблагоприятного воздействия на здоровье людей и вероятности её возникновения при несоблюдении установленных</li> </ul>



<p><b>Основные принципы.</b></p>	<p>требований к пищевым продуктам, пищевым добавкам, продовольственному сырью, а также контактирующим с ними материалам и изделиям и технологиям их производства (ПК-4) экономических и правовых основ в профессиональной деятельности (ПК-8);</p>	<p>населения (ПК-3); санитарно-эпидемиологических требований к пищевым продуктам, пищевым добавкам, продовольственному сырью, а также контактирующим с ними материалам и изделиям и технологиям их производства (ПК-4) экономических и правовых основ в профессиональной деятельности (ПК-8);</p>	<p>эпидемиологических требований к организации питания населения (ПК-3); санитарно-эпидемиологических требований к пищевым продуктам, пищевым добавкам, продовольственному сырью, а также контактирующим с ними материалам и изделиям и технологиям их производства (ПК-4) экономических и правовых основ в профессиональной деятельности (ПК-8);</p>
<p><b>Организация проведения санитарно-эпидемиологического аудита за предприятиями пищевой промышленности и общественного питания</b></p>	<p>- порядок организации и проведения санитарно-эпидемиологического аудита за предприятиями пищевой промышленности и общественного питания (ПК -3, ПК -4)</p>	<p>- управлять программой санитарно-эпидемиологического аудита; - оформлять чек- лист при проведении санитарно-эпидемиологического аудита; - формулировать выводы на основе полученных результатов; (ПК-3, ПК-4)</p>	<p>методами проведения санитарно-эпидемиологического аудита (ПК-3; ПК-4).</p>
<p><b>Стажировка</b></p>			<p>- технологиями проведения надзорных мероприятий по оценке внедрения и поддержания процедур, основанных на принципах ХАССП в предприятиях пищевой промышленности и общественного питания с применением установленных эпидемиологических требований к</p>

			<p>организации питания населения (ПК-3); санитарно-эпидемиологических требований к пищевым продуктам, пищевым добавкам, продовольственному сырью, а также контактирующим с ними материалам и изделиям и технологиям их производства (ПК-4) экономических и правовых основ в профессиональной деятельности (ПК-8);</p>
--	--	--	---

#### 4. Образовательные технологии

Для реализации целей и задач программы применяются следующие методы и техники:

##### **Формы обучения:**

**Теоретическая подготовка** предусматривает следующие виды: лекции, самоподготовка. Лекции проводятся в очной форме с применением дистанционных образовательных технологий и сопровождаются показом компьютерных презентаций. На лекциях излагаются основные теоретические положения в свете современного состояния медицинской науки и практики, здравоохранения в области качества и безопасности пищевых продуктов.

Для контроля усвоения **теоретического материала** используются дискуссии, беседа с использованием мультимедийного оборудования, собеседование по окончании занятий, решение тестовых заданий.

Задачей **практической подготовки** является совершенствование у слушателей компетенций, необходимых для риск ориентированного надзора и санитарно-эпидемиологических экспертиз.

Практическая подготовка проходит в учебных комнатах Центра в виде практических занятий и стажировки. Практические занятия проводятся в отделе гигиены питания. качества и безопасности продукции с разбором практических задач и тестированием.

**Стажировка** является частью учебного плана. В рамках стажировки слушатель приобретает навыки овладения техникой оценки системы управления качеством и безопасностью пищевых продуктов.

Стажировка проводится на базе ФБУН ЕМНЦ ПОЗРПП под руководством преподавателя (врача). Преподаватель предоставляет слушателю максимальную степень свободы, при необходимости вносится корректировка в зависимости от конкретного случая.

Процесс обучения обеспечен необходимыми учебными и методическими материалами.

При оценке результатов обучения слушателей используются такие средства как текущие и итоговые тестовые контроли, устные мини-опросы, обмен мнением.

#### 5. Ресурсное обеспечение дисциплины

##### 5.1. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

###### **Основная литература.**

1. Королев А.А., Гигиена питания [Электронный ресурс]: Руководство для врачей / А.А. Королев. - М.: ГЭОТАР-Медиа, 2016. - 624 с. - ISBN 978-5-9704-3706-3



2. Мажаева Т.В., Козубская В.И., Борцова Е.Л. 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; 2016.

3. Гурвич В.Б., Мажаева Т.В., Шелунцова Н.Г., и др. 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.

#### **Дополнительная литература**

1. Методические подходы к организации оценки процессов производства (изготовления) пищевой продукции на основе принципов ХАССП: МР 5.1.0098-14. – М., 2014. – 34 с.

2. Методические подходы организации надзора за требованиями технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»: Методические рекомендации. – Екатеринбург, 2014. – 50 с.

3. Рекомендуемый международный кодекс установившейся практики работы. Общие принципы гигиены пищевой продукции: САС/РСР 1-1969 (4-2003)

4. Руководство по проверке пищевых продуктов на основе оценки рисков. – Рим: ФАО, 2010.

5. Руководство по разработке системы менеджмента безопасности пищевой продукции /Сост.: В.Б. Гурвич, Т.В. Мажаева, В.И. Козубская, Н.Г. Шелунцова, А.Н. Лаврентьев, В.В. Тимофеева, Е.Л. Борцова. – Екатеринбург: ФБУН ЕМНЦ ПОЗРПП, 2014. – 20 с.

#### **Электронные базы:**

1. Электронно-библиотечная система (ЭБС) «Консультант врача» (договор между ФБУН ЕМНЦ ПОЗРПП Роспотребнадзора и ООО Группа компаний «ГЭОТАР» (ООО ГК ГЭОТАР) (Москва).

Сайт ЭБС - [www.rosmedlib.ru](http://www.rosmedlib.ru)

6. Электронная справочная правовая база Техэксперт, КонсультантПлюс, Технорма-ИнтраДок

**Программное обеспечение:** Microsoft Open

#### **Интернет источники**

1. Кодекс Алиментариус ФАО/ВОЗ <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/ru/>
2. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека <http://rospotrebnadzor.ru>
3. Управления Роспотребнадзора по Свердловской области <http://www.66.rospotrebnadzor.ru/>
4. Информационный сайт <http://www.potrebitel66.ru>
5. Web of Science <https://wos-scopus.com/publikacija-v-web-of-science/>
6. FreeMedicalJournals <http://www.freemedicaljournals.com>
7. Medline <http://www.ncbi.nlm.nih.gov/entrez/query.fcgi>
8. Медицинские журналы издательства "Медиа Сфера" <http://www.mediasphera.ru>
9. КиберЛенинка – российская научная электронная библиотека
10. КиберЛенинка (CyberLeninka)
11. Федеральная электронная медицинская библиотека (ФЭМБ)
12. Федеральная электронная медицинская библиотека (ФЭМБ)
13. PLOS ONE – коллекция журналов, в которых публикуются отчеты о новых исследованиях в области естественных наук и медицины <https://www.plos.org>
14. Advancing food safety initiatives: strategic plan for food safety including foodborne zoonoses 2013–2022 [Internet]. Geneva: World Health Organization; 2014. Available from: <http://www.who.int/foodsafety/strategic-plan/en>
15. Global Foodborne Infections Network (GFN) [Internet]. Geneva: World Health Organization; 2015. Available from: <http://www.who.int/gfn/en>



## 5.2. Кадровое обеспечение

ФИО ППС, реализующих РПД	Штатных / совм.	Ученая степень доктора/кандидата	Ученое звание
Мажаева Т.В.	штатный	К.М.Н.	
Борцова Е.Л.	совместитель	К.Э.Н.	

## 6. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

### Контрольные вопросы по разделам.

#### *Раздел 1. Организация управления санитарно-эпидемиологической обстановкой и рисками для здоровья населения, связанного с качеством и безопасностью пищевой продукции*

1. Назовите основные направления совершенствования деятельности Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека на современном.
2. Какие подходы к проведению контрольных мероприятий предусмотрены Распоряжением Правительства Российской Федерации от 01 апреля 2016 года № 559-р. утвержден плана мероприятий ("дорожная карта"), по совершенствованию контрольно-надзорной деятельности в Российской Федерации на 2016 - 2017 годы.
3. Назовите основные механизмы повышения эффективности надзорной деятельности Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека за производителями пищевой продукции.
4. Какие данные может включать процедура определения приоритета проверок в рамках международной практики надзора за производством пищевой продукции
5. Назовите критерии отнесения объектов государственного контроля (надзора) к категориям риска.
6. Назовите механизмы управления безопасностью пищевых продуктов, возможные варианты мотивации предприятия обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов

#### *Раздел 2. Особенности и порядок организации надзора, меры в соответствии с требованиями Технических регламентов Таможенного союза. ХАССП, как основной элемент системы менеджмента безопасности. Основные принципы.*

1. Какими органами осуществляется государственный контроль (надзор) за соблюдением требований Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
2. Назовите методы оценки риска, применяемые в пищевых предприятиях по производству (изготовлению) пищевых продуктов.
3. Какие особенности организации надзора за предприятиями - изготовителями пищевой продукции.
4. Какие особенности проведение надзорных мероприятий за предприятиями - изготовителями пищевой продукции.
5. Назовите механизмы управления безопасностью пищевых продуктов и возможные варианты мотивации предприятия обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов

#### *Раздел 3. Организация проведения санитарно-эпидемиологического аудита за предприятиями пищевой промышленности и общественного питания*

1. Назовите общие положения управления программой аудита
2. Что включает в себя разработка программы санитарно-эпидемиологического аудита
3. Как проводится мониторинг программы санитарно-эпидемиологического аудита
4. Назовите общие положения по проведению санитарно-эпидемиологического аудита
5. Как осуществляется организация и проведения санитарно-эпидемиологического аудита
6. Каким образом формируется отчет по санитарно-эпидемиологическому аудиту
7. Какие действия по результатам санитарно-эпидемиологического аудита



### **Примеры заданий для самостоятельной работы.**

1. Составить план аудита предприятия общественного питания для школьно-базовой столовой.
2. Составить план аудита предприятия общественного питания для ДОУ.
3. Составить план аудита предприятия общественного питания для лечебно-профилактических учреждений.
4. Составить план аудита молоко-перерабатывающего предприятия.
5. Заполнить проверочный лист по результатам проверки кондитерского цеха предприятия общественного питания.
6. Оценить критические точки при поставке сырья для изготовления продукции «Японской кухни».
7. Составить отчет по аудиту предприятия общественного питания.
8. Составить отчет по аудиту мясо-перерабатывающего предприятия.

### **Примеры вопросов для тестового контроля:**

*Инструкция: выберите правильный вариант ответа.*

**1. Основным направлением совершенствования деятельности Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека на современном этапе является:**

- А) внедрение риск-ориентированной модели;
- Б) классификацию поднадзорных объектов, в том числе в зависимости от степени угрозы и риска причинения вреда жизни и здоровью граждан;
- В) учет показателей экономической эффективности контрольно-надзорных мероприятий и мер по управлению рисками здоровью.

**2. Распоряжением Правительства Российской Федерации от 01 апреля 2016 года № 559-р. утвержден плана мероприятий ("дорожная карта"), по совершенствованию контрольно-надзорной деятельности в Российской Федерации на 2016 - 2017 годы предусмотрено:**

А) внедрение дифференцированного подхода к проведению контрольных мероприятий в зависимости от степени риска причинения субъектами хозяйственной деятельности вреда (ущерба);

Б) внедрение дифференцированного подхода к проведению контрольных мероприятий в зависимости от количества выявленных нарушений и размере санкций;

В) на позитивном содействии в соблюдении норм в рамках системы основанной на анализе выявленных нарушений.

**3. Механизмы повышения эффективности надзорной деятельности Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека за производителями пищевой продукции:**

А) внедрение дифференцированного подхода к проведению контрольных мероприятий в зависимости от количества выявленных нарушений и размере санкций;

Б) учет показателей экономической эффективности контрольно-надзорных мероприятий и мер по управлению рисками здоровью;

В) создание системы обязательного страхования гражданской ответственности за качества и безопасности пищевой продукции как саморегулируемый рыночный механизм

**4. Какие данные может включать процедура определения приоритета проверок в рамках международной практики надзора за производством пищевой продукции:**

А) профиль учреждения

Б) характеристика предприятия как «благополучная» или «неблагополучная»;

В) история соблюдения предприятием требований ее системы управления качеством и безопасностью и соответствующих нормативно-правовых актов.

**5. В рамках международной практики надзора, какие основные цели и задачи ставит перед собой инспектор перед началом проверки предприятий производителей пищевой продукции:**



А) способность системы управления качеством и безопасностью на предприятии надлежащим образом управлять всеми выявленными факторами риска выпуска опасной продукции и болезней пищевого происхождения.

Б) возможности для совершенствования системы ХАССП;

В) способность системы управления качеством и безопасностью на предприятии надлежащим образом выполнять требования нормативных документов

**6. В международной практике надзора действия инспектора должны быть основаны на:**

А) соблюдении норм в рамках обеспечения безопасности и качества пищевых продуктов;

Б) на позитивном содействии в соблюдении норм в рамках основанной на анализе рисков системы обеспечения безопасности и качества пищевых продуктов;

В) на позитивном содействии в обеспечении безопасности и качества пищевых продуктов

**7. Что можно отнести к обязательным аспектам регулирования безопасности пищевой продукции.**

А) правовой и гражданско-правовой;

Б) международные и национальные стандарты;

В) международные стандарты, гражданско-правовой;

**8. Какими органами осуществляется государственный контроль (надзор) за соблюдением требований Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».**

А) уполномоченными на осуществление государственного ветеринарного надзора федеральными органами исполнительной власти и уполномоченными на осуществление регионального ветеринарного надзора органами исполнительной власти субъектов Российской Федерации;

Б) Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека; Федеральной службой по ветеринарному и фитосанитарному надзору» Федеральной службой по регулированию алкогольного рынка в пределах своей компетенции в рамках государственного контроля (надзора);

В) уполномоченными на осуществление федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора федеральными органами исполнительной власти в пределах своей компетенции в рамках федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора

**9. Отнесение объектов государственного надзора к категориям чрезвычайно высокого риска осуществляется.**

А) решением главного государственного санитарного врача Российской Федерации или главного государственного санитарного врача Федерального медико-биологического агентства

Б) решениями главных государственных санитарных врачей субъектов Российской Федерации или руководителей территориальных органов Федерального медико-биологического агентства, должностными регламентами которых предусмотрены полномочия по осуществлению государственного надзора,

В) решениями должностных лиц по месту нахождения объекта государственного надзора,

**10. Критерии отнесения объектов государственного контроля (надзора) к категориям риска.**

А) показатель потенциального вреда для здоровья человека из-за возможного несоблюдения обязательных требований при осуществлении определенного вида деятельности и показатель численности населения, находящегося под воздействием объекта государственного надзора;

Б) тяжесть потенциальных негативных последствий и показатель потенциального вреда для здоровья человека из-за возможного несоблюдения обязательных требований при осуществлении определенного вида деятельности;

В) тяжесть потенциальных негативных последствий возможного несоблюдения юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями требований, установленных федеральными законами и принимаемыми в соответствии с ними иными нормативными



правовыми актами Российской Федерации, законами и иными нормативными правовыми актами субъектов Российской Федерации, и вероятность несоблюдения юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями обязательных требований

**11. Особенностью организации надзора за предприятиями - изготовителями пищевой продукции является:**

А) проверка разработанных, внедренных и поддерживаемых процедур, основанных на принципах ХАССП (анализ рисков и критические контрольные точки);

Б) проверка соблюдения обязательных требований технических регламентов Таможенного союза;

В) проверка выполнения обязательных требований, установленных санитарным законодательством.

**12. Методы оценки риска, применяемые в пищевых предприятиях по производству (изготовлению) пищевых продуктов.**

А) Метод анализа риска и критических контрольных точек;

Б) Система ХАССП;

В) Оценка вероятных характеристик риска

**13. Методы оценки рисков и определение мер управления в различных системах менеджмента.**

А) Метод анализа риска и критических контрольных точек;

Б) Система ХАССП;

В) Оценка вероятных характеристик риска

**14. Механизмы управления безопасностью пищевых продуктов, возможные варианты мотивации предприятия обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов.**

А) Меры предупредительного воздействия, меры административного воздействия;

Б) Меры административного воздействия, уголовная ответственность,

В) Меры предупредительного воздействия, меры административного воздействия, уголовная ответственность, гражданско-правовая ответственность