**ІНФОРМАЦІЯ ДЛЯ СУБЄКТІВ**

**ГОСПОДАРСЬКОЇ ДІЯЛЬНОСТІ**

У зв’язку з тим, що відповідно до Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» з 20 вересня 2019 року в Україні набули чинності норми, що передбачають запровадження системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (НАССР) для потужностей, які провадять діяльність з харчовими продуктами, у складі яких є непророблені інгредієнти тваринного походження, громадська організація «Ресторанна гільдія» разом з компанією «ПРОФІ КЛАБ» проводить відповідні семінари для представників ресторанного бізнесу.

**13 листопада 2019 року** буде проведене одноденне навчання по системі харчової безпеки в ресторанному бізнесі за адресою:

**вул. ГЕТЬМАНА ПОБУБОТКА, 22, м. ЧЕРНІГІВ**

**ГОТЕЛЬ «Reikartz Чернігів», конференц зала.**

**ДЕТАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ДЛЯ УЧАСНИКІВ**

Тема: «Міжнародні стандарти харчової безпеки ХАССП (НАССР) в закладах ресторанного господарства»

Дата навчання: 13.11.2019 року (середа) з 10.00 до 18.00

Місце проведення: м. Чернігів, вул. Гетьмана Полуботка, 22

Контактна особа: Ольга 067-960-58-18

Більш детально на сайті: <http://www.profi-club.com.ua/uk/portfolio-item/13-11-2019g/>

**Для операторів ринку навчання платне.**

**Програма семінару**

**1-й блок - теоретичний**

* Що таке HACCP. Стандарти HACCP в Україні
* Основні поняття харчової безпеки і загальні принципи харчового законодавства в Україні
* Причини, процедура і етапи впровадження HACCP. Переваги використання системи НАССР
* Програми-передумови щодо безпеки харчової продукції
* Визначення критичних точок контролю, встановлення критичних меж і системи моніторингу.

**2-й блок - процедурний**

* Застосування HACCP у всіх процесах, які проходить продукт в закладах громадського харчування
* Контрольні перевірки кухні і співробітників. Фізичне забруднення (в т.ч. особиста гігієна персоналу).
* Контроль температурних режимів і термінів зберігання продуктів. Маркування.
* Очищення та обслуговування обладнання. Видалення відходів, контроль скла, боротьба зі шкідниками
* Харчова алергія і процедура розслідування харчового отруєння гостя. Їжа "на винос" і харчування дітей.
* Навчання персоналу і контроль за дотриманням стандартів.

**3-й блок - законодавчий**

* Актуальне законодавство України про харчову безпеку в закладах ресторанного господарства (HACCP)
* Повноваження ДПСС в частині контролю харчової безпеки в закладах ресторанного господарства (HACCP)
* Процедура і частота перевірок контролюючими органами. Програми-передумови і уніфікована форма акту перевірки.
* Гігієнічні вимоги і обов'язки операторів ринку щодо дотримання харчової безпеки
* Профілактичний медогляд і гігієнічне навчання. Кишкові інфекції
* Процедура сертифікації закладу за стандартами HACCP. Права і обов'язки аудиторів по HACCP.

**4-й блок - практичний**

* Стандартна документація для контролю безпеки продуктів і лабораторний контроль.
* Основні вимоги до робочих приміщень і фактори ризику
* Вимоги до будівель та приміщень, інженерних систем і технологічного устаткування підприємств ресторанного господарства
* Оцінки ступеня ризиків через неналежний санітарний стан приміщень та технологічного обладнання підприємств
* Причини зниження ефективності системи HACCP, типові помилки
* Відповідальність за порушення норм НАССР.