

В конце мая на базе ООО «Европейская сервисная компания» г. Усинск прошло обучение работников общепита по теме «Соблюдение санитарных мероприятий, основанных на принципах ХАССП в организациях общественного питания. Новые требования ИСО 22000:2018».

Обучение проходило в связи с требованием ТР ТС 21/2011 «О безопасности пищевых продуктов» иметь разработанную и внедренную систему безопасности пищевых продуктов, основанную на принципах ХАССП.

На семинаре были освещены важные вопросы, касающиеся внедрения принципов ХАССП и особенностей практического применения системы менеджмента безопасности пищевой продукции на предприятиях общественного питания. В частности, были раскрыты основные рациональные подходы к обеспечению выпуска безопасной продукции на основе [принципов ХАССП](#), а также принципы, процедуры и мероприятия по внедрению плана ХАССП.

В рамках семинара были освещены требования технического регламента таможенного союза и требования надзорных органов. Так же были подробно рассмотрены критические контрольные точки, опасности и различные факторы рисков здоровью потребителя при производстве общественного питания.



Преподаватель курса – эксперт ГоЦИСС, [Науман С.С.](#), подробно рассказала о практическом опыте внедрения системы ХАССП на пищевых предприятиях России и ответила на вопросы слушателей.

В рамках программы семинара были разобраны формы рабочих документов для внедрения [принципов ХАССП](#).

По окончании семинара слушатели активно обсудили доклад, а также получили ответы на все интересующие их вопросы. Завершился [семинар](#) вручением сертификатов его участникам.

В целом учебно-практический семинар прошел очень плодотворно в теплой, дружественной обстановке. Особый интерес к обеспечению выпуска безопасной продукции проявили технологи, зав. производством. Все участники подтвердили актуальность и полезность вышеназванного мероприятия, оставили положительные отзывы и изъявили желание посещать в будущем подобные семинары, проводимые нашим Органом по сертификации.