**ТЕМАТИЧЕСКИЕ КУРСЫ ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ**

**Оценка и управление рисками, связанными с питанием**

**и безопасностью пищевых продуктов**

**(18 часов)**

1. **День 1.** семинар «Методическое обеспечение научно-методических и образовательных центров по вопросам здорового питания в регионах на базе учреждений Роспотребнадзора» (4 часа).
2. **День 2.** «II Всероссийская научно-практическая конференция «Питание и здоровье» (6 часов):

* Совершенствование методов оценки фактического питания на региональном уровне.
* Современные формы пропаганды и образования приверженности граждан принципам здорового питания, мотивации к потреблению полноценного питания, снижающего дефицит микронутриентов.
* Оценка и управление рисками, связанными с безопасностью пищевых продуктов.
* Современные вопросы нутрициологии (геномики, протеомики и метаболомики), их практическая значимость.
* Роль питания в профилактике алиментарно зависимых, алиментарно обусловленных, алиментарно ассоциированных, а также профессиональных и производственно обусловленных заболеваний.
* Актуальные вопросы организации специализированного питания для различных групп населения, в том числе: для населения, проживающего на территориях с высоким уровнем загрязнения окружающей среды и работающих во вредных и особо вредных условиях труда.
* Проведение совещания по организационным вопросам и методическому обеспечению научно-методических и образовательных центров по вопросам здорового питания в регионах на базе учреждений Роспотребнадзора.

1. **День 3.** «Организация надзора за производством пищевой продукции в рамках требований санитарного законодательства и технических регламентов» (8 часов)

* Обзор законодательства в области обеспечения безопасности пищевой продукции, а также процессов ее производства, хранения, перевозки, реализации, эксплуатации, применения (использования) и утилизации. Требования Технического регламента таможенного союза «О безопасности пищевой продукции».
* 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.
* 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.
* Результаты надзорной деятельности за производством и оборотом пищевых продуктов. Меры административной, уголовной ответственности на нарушение санитарного законодательства, требований технических регламентов
* 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 СМБПП. Требования к документации.
* Разработка плана ХАССП: анализ опасностей, идентификация критических контрольных точек. Предельные значения параметров, система мониторинга, порядок действий в случае отклонений значений параметров.
* 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.
* Разработка и внедрение процедуры внутренних аудитов. Верификация и валидация. Анализ эффективности системы, обновление и улучшение системы.

1. Обеспечение литературой:

- Гурвич В.Б., Мажаева Т.В., Шелунцова Н.Г., Абсатарова Е.Р., Козубская В.И., Синицына С.В., Борцова Е.Л. 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.;

- 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: ФБУН ЕМНЦ ПОЗРПП Роспотребнадзора, 2016. - 61 с.

1. Стоимость обучения 7 000 рублей