

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего профессионального образования
«МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ПИЩЕВЫХ
ПРОИЗВОДСТВ»



Актуальность непрерывного образования
взрослых в сфере обеспечения качества и
продовольственной
безопасности продуктов питания

Лабутина Наталья Васильевна

Проректор по учебно-воспитательной работе
Доктор технических наук, профессор

Москва, 2016г.



Непрерывный цикл подготовки в области стандартизации в пищевой отрасли

Бакалавриат 27.03.01
«Стандартизация и метрология»

Магистратура 27.04.01
«Стандартизация и метрология»

Аспирантура 05.02.23
«Стандартизация и управление качеством продукции»
Кандидат технических наук

Докторантура 05.02.23
«Стандартизация и управление качеством продукции»
Доктор технических наук

Дополнительное профессиональное образование

Программы повышения квалификации:

- Основы технического регулирования
- Система обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе производства, хранения и транспортировки на основе принципов ХАССП и требований ТР ТС 021/2011
- Органолептические испытания пищевой продукции
- Технические регламенты таможенного союза в пищевой отрасли
 - Интегрированные системы

Менеджмент в пищевой промышленности

- Система менеджмента безопасности ГОСТ Р ИСО 22000-2007
 - Международные стандарты Codex Alimentarius
 - Стандарты BRC и IFS

Преимственность учебных планов Модульная структура плана бакалавриата «Стандартизация и метрология»



Преимственность учебных планов и траекторий обучений

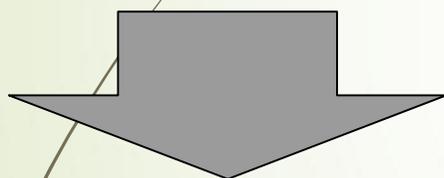
Базовые модули учебных планов бакалавриата по направлениям



19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

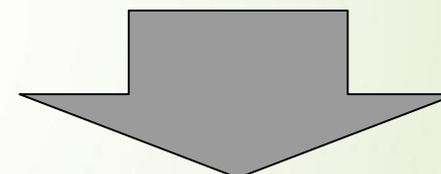
19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Безопасность и качество продуктов питания



- Продовольственная безопасность
- Система ХАССП в пищевой отрасли
- Системы менеджмента качества и безопасности пищевых продуктов
- Органолептический анализ и оценка продуктов питания

Основы законодательства в пищевой промышленности

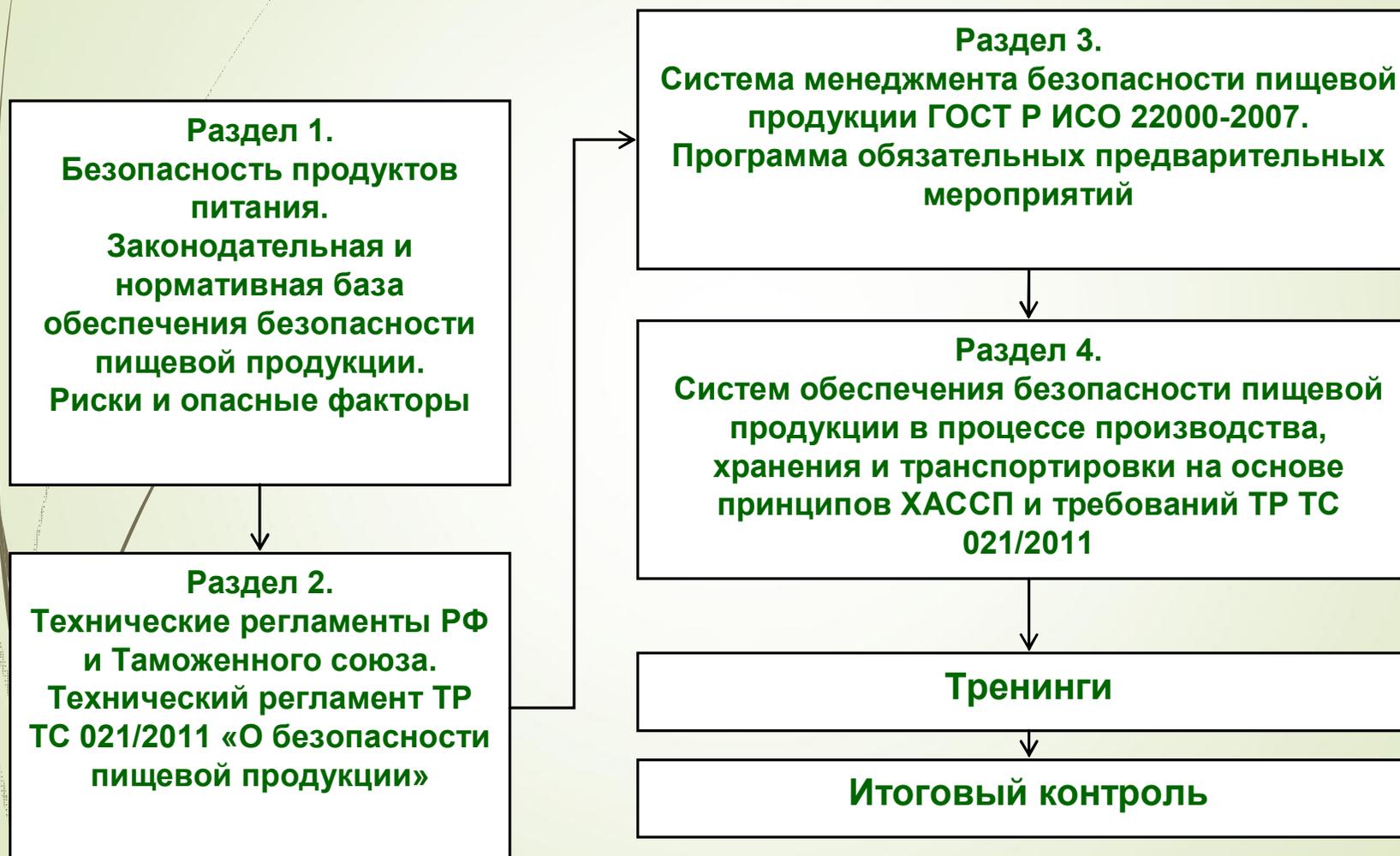


- Основы законодательства в пищевой промышленности
- Техническое регулирование, технические регламенты
- Стандартизация в пищевой промышленности
- Основы метрологии, измерений и испытаний продуктов питания

Дополнительное профессиональное образование в сфере пищевой отрасли в рамках принципов образования «через всю жизнь»



Профессиональная программа обучения



Продовольственная безопасность

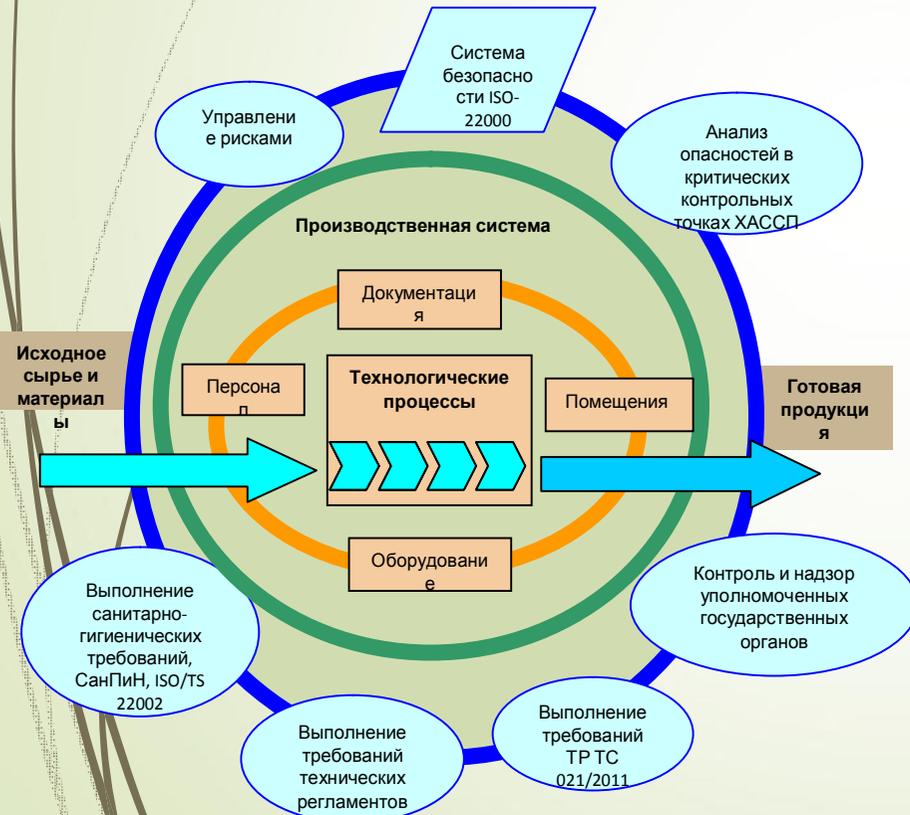
Безопасность продуктов питания

Доктрина продовольственной безопасности РФ

Основные направления государственной политики РФ в сфере обеспечения продовольственной безопасности

Система обеспечения безопасности продуктов питания

Меры обеспечения безопасности продуктов питания



Законодательная и нормативная база обеспечения безопасности пищевой продукции

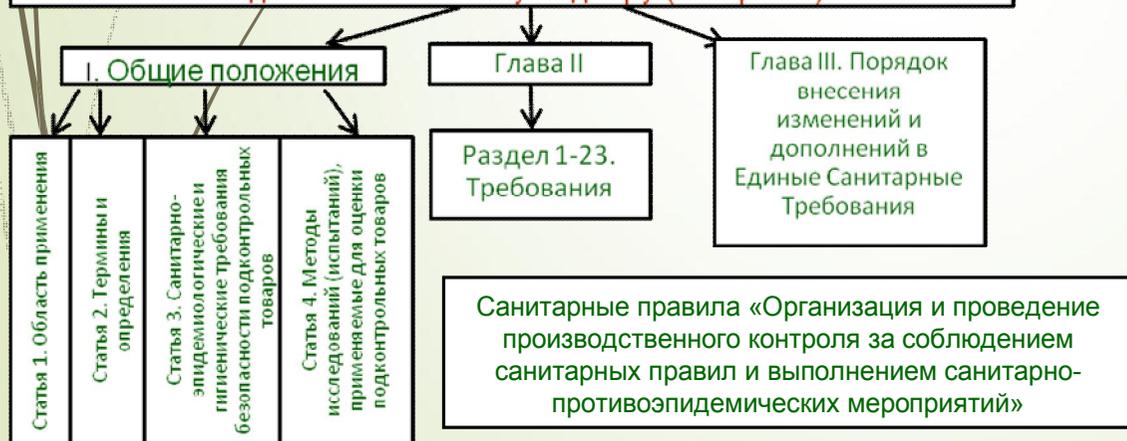
Технические регламенты Таможенного союза:

- ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
- ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
- ФЗ «О защите прав потребителей»
- ФЗ «О техническом регулировании»

- О безопасности пищевой продукции ТР ТС 021/2011
- О безопасности зерна ТР ТС 015/2012
- О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания ТР ТС 027/2012
- Пищевая продукция в части ее маркировки ТР ТС 022/2011
- Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей ТР ТС 023/2011

- Технический регламент на масло-жировую продукцию ТР ТС 024/2011
- О безопасности упаковки ТР ТС 005/2011
- Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств ТР ТС 029/2012
- О безопасности молока и молочной продукции ТР ТС 033/2013
- О безопасности мяса и мясной продукции ТР ТС 034/2013

Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)



Нормативно-методическая документация санитарного законодательства РФ



Термины и определения, относящиеся к безопасности пищевой продукции и системе обеспечения безопасности: Опасность, угрожающая безопасности пищевой продукции, Риск, Допустимый риск, Недопустимый риск, Безопасность пищевой продукции, ХАССП, Критическая контрольная точка, Критический предел, Программа обязательных предварительных мероприятий (ПОПМ), Мониторинг, Корректирующие действия, Прослеживаемость пищевой продукции



Модель оценки риска

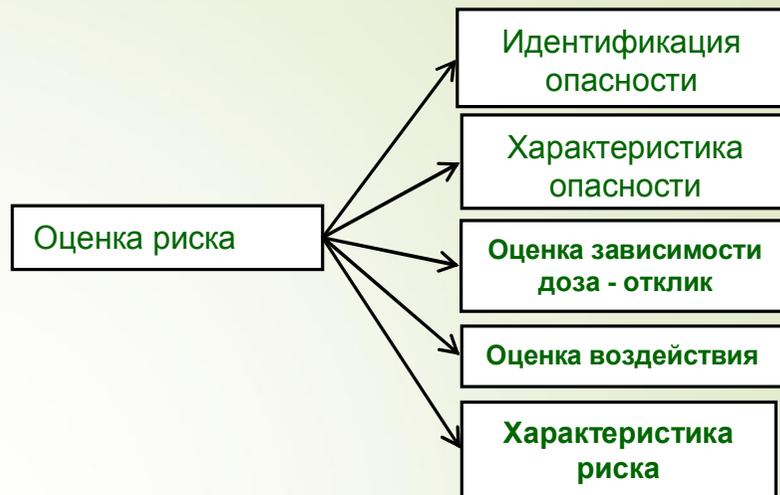
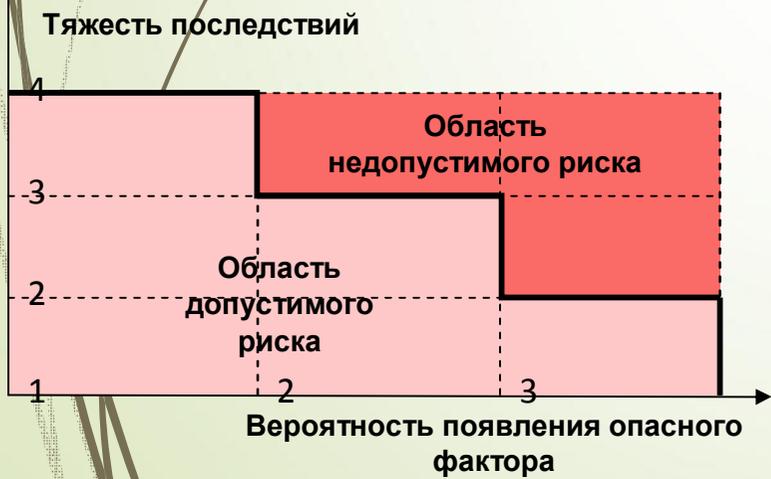


Диаграмма качественной оценки рисков

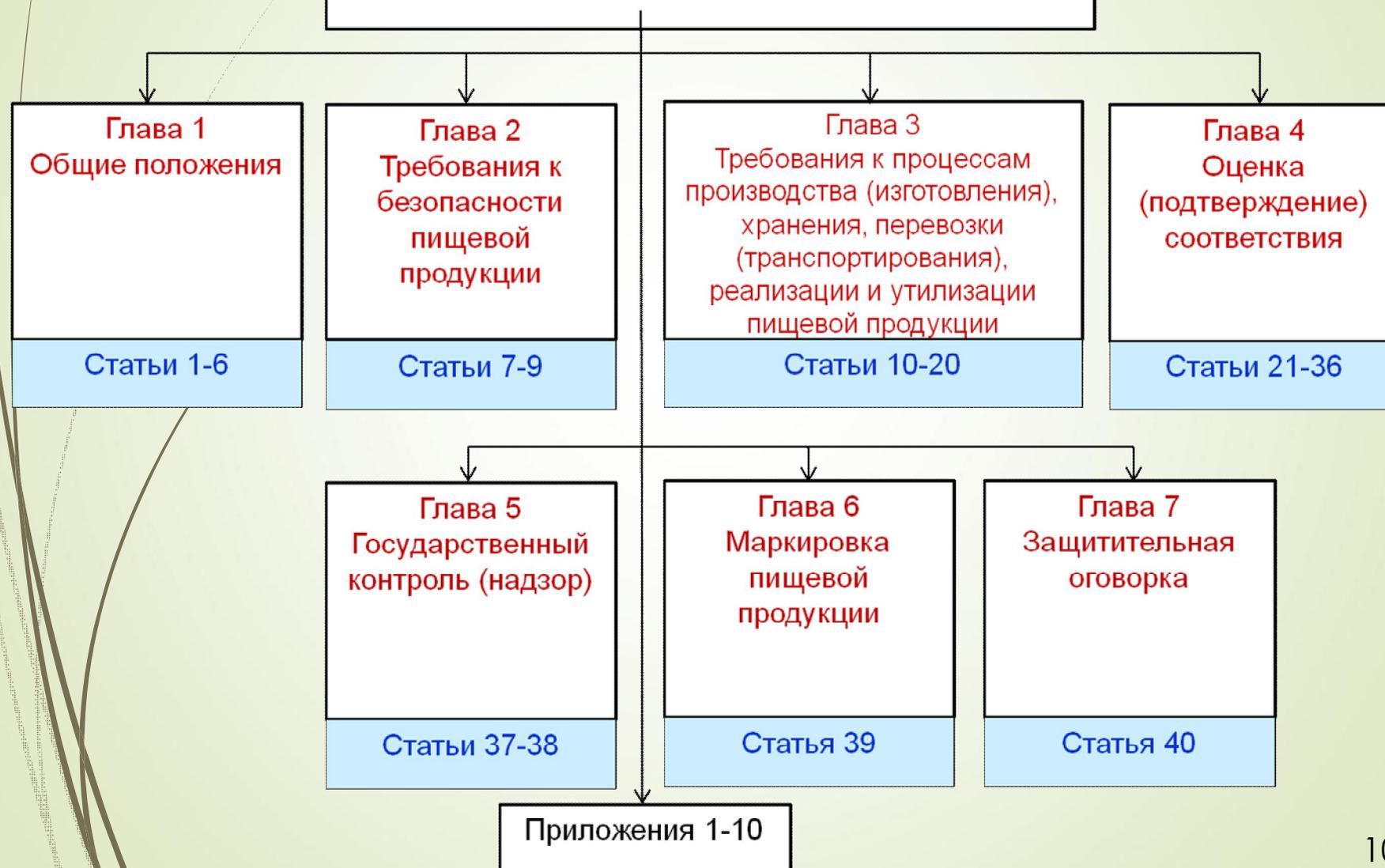


Форма структурирования оценки значимости опасного фактора

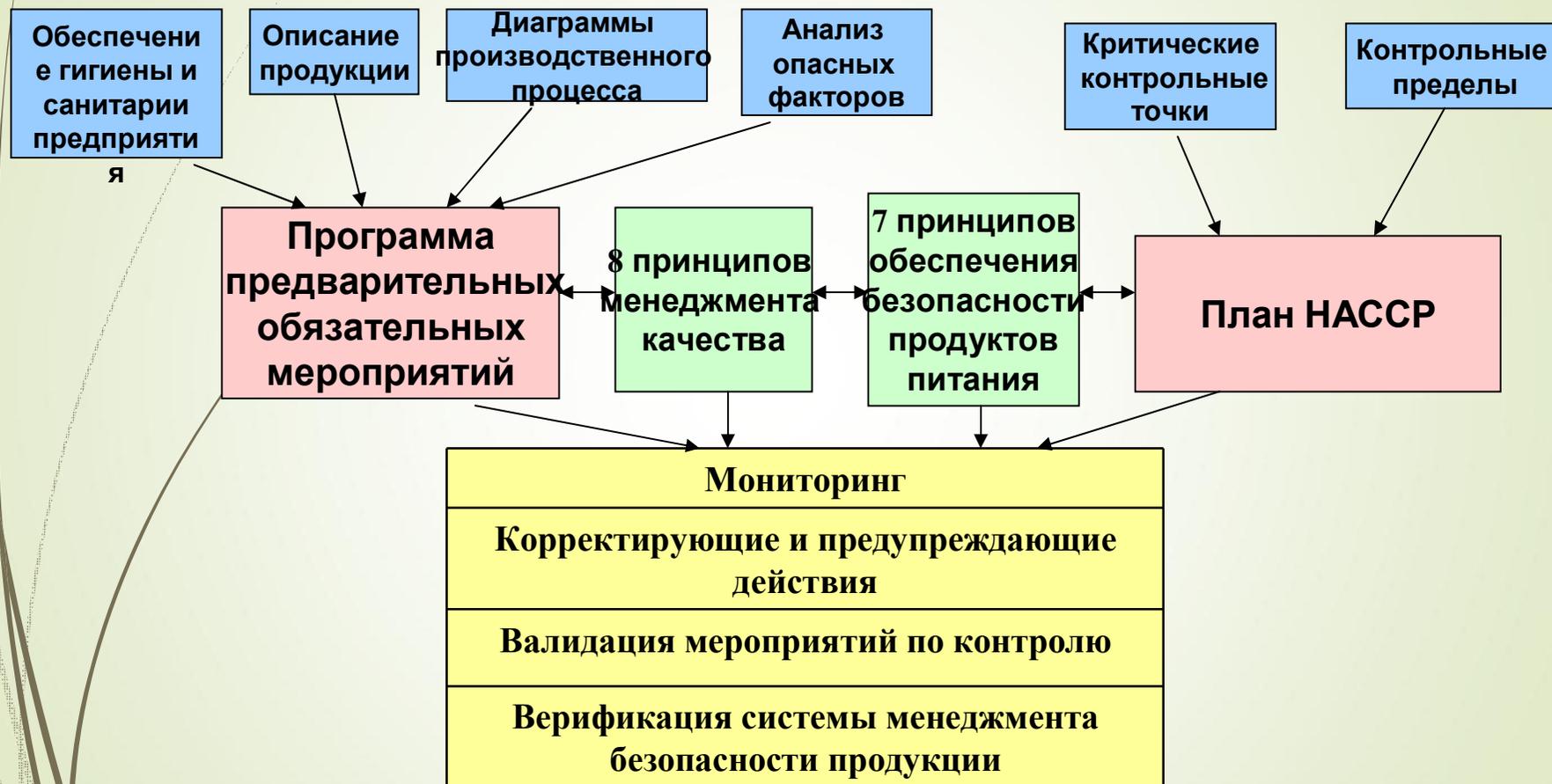
Опасность	Вероятность возникновения				Тяжесть последствий			Комментарии	
	практически = 0	незначительная	значительная	высокая	легкое	средней тяжести	тяжелое		критическое
Присутствие сальмонеллы в продукте									Потребление продукта с большой вероятностью может привести к неприемлемому риску

Структура Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»

Технический регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»

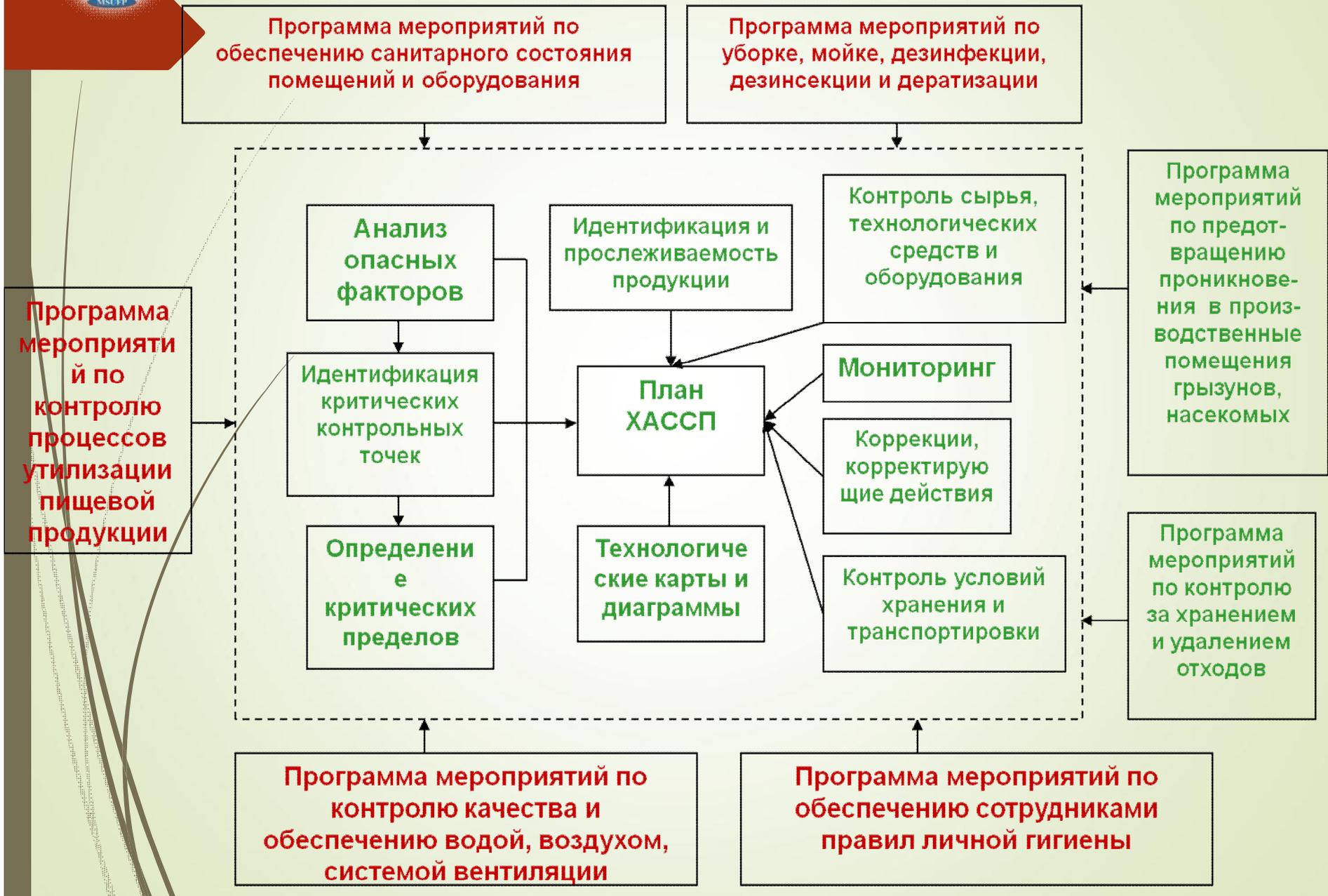


Система менеджмента безопасности пищевой продукции ISO 22000





Базовые элементы системы ХАССП и обязательные предварительные мероприятия в системе обеспечения безопасности продуктов питания в соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011



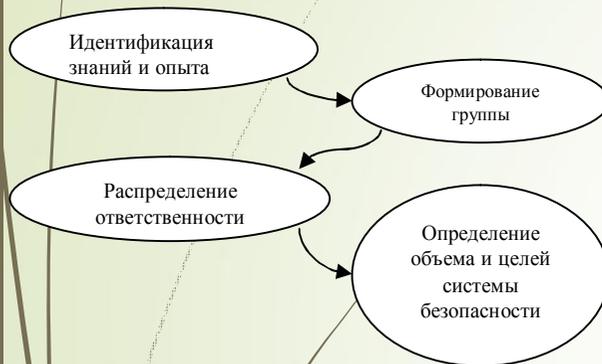
Этап 2. Описание продукции и сырья

Этап 1. Создание группы безопасности пищевой продукции.

Цель этапа – сформировать группу специалистов, обладающих совокупной компетентностью, необходимой для разработки, внедрения и поддержания системы пищевой безопасности в рабочем состоянии.

Задача - идентификация знаний и навыков, сотрудников предприятия и оценка их соответствия поставленным целям.

Основные стадии создания группы по безопасности:



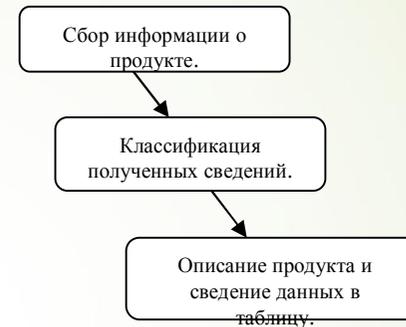
Оптимальный набор знаний:

- Критерии и методы внедрения системы безопасности;
- Нормативно-правовая документация на продукцию;
- Технология производства;
- Характеристики сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- Оборудование;
- Особенности контрольно-измерительных приборов;
- Аспекты пищевой микробиологии;
- Химические и физические факторы опасности.

Цель этапа – дать детально описание характеристик и свойств продукта, элементов и объектов, связанных с ним и способных оказать негативное влияние на потребителя.

Задача - извлечение специалистами группы безопасности всей информации способной стать полезной в проведении анализа рисков.

Основные этапы описания:



Этап 3. Предполагаемое применение продукции.

Цель этапа – определение целевой аудитории потребителей с учетом чувствительных групп населения.

Задачи – анализ характеристик и свойств продукции и выявление потенциальных рисков.



Важно отметить, что в качестве целевой аудитории могут выступать сразу несколько категорий населения, в том числе и чувствительные группы.

Этап 4. Составление поточных диаграмм технологических операций.

Цель этапа – проектирование и разработка процессной диаграммы, этапа работ и обеспечивающей правильное понимание производственных схем.



Этап 5. Проверка поточной диаграммы на производстве.

- Сравнение поточной диаграммы с действующим технологическим процессом
- Учет возможных отклонений от действующего процесса при поломках, задержках и т.п.
- Учет возможных циклов повтора
- Внесение в поточную диаграмму всех выявленных отклонений, осуществление корректировки и исправлений

Этап 7. Составление перечня критических контрольных точек

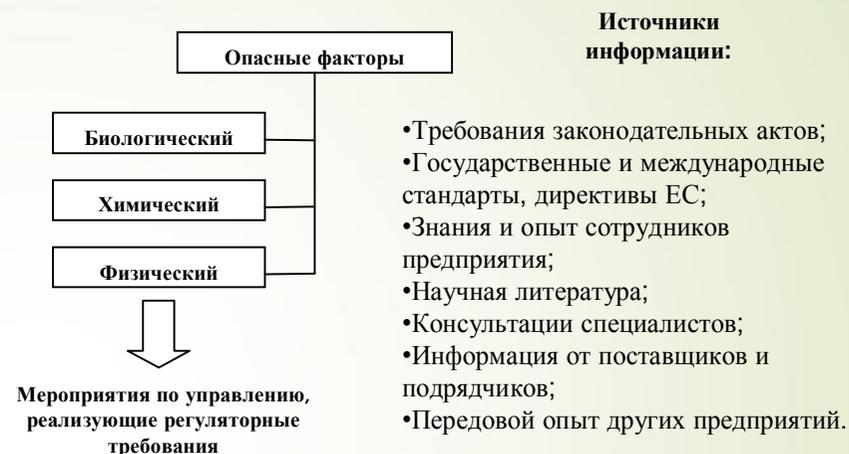
Цель этапа - установление оптимального перечня стадий и процедур производства, на которых необходимо осуществить контроль для предотвращения, устранения или снижения до приемлемого уровня риска безопасности выпускаемой продовольственной продукции.

Основные элементы идентификации ККТ:



Этап 6. Составление перечня биологических, физических и химических опасных факторов.

Цель этапа – сформировать общее представление о возможных опасных факторах и мерах по их предотвращению.



Этап 8. Установление контрольных точек

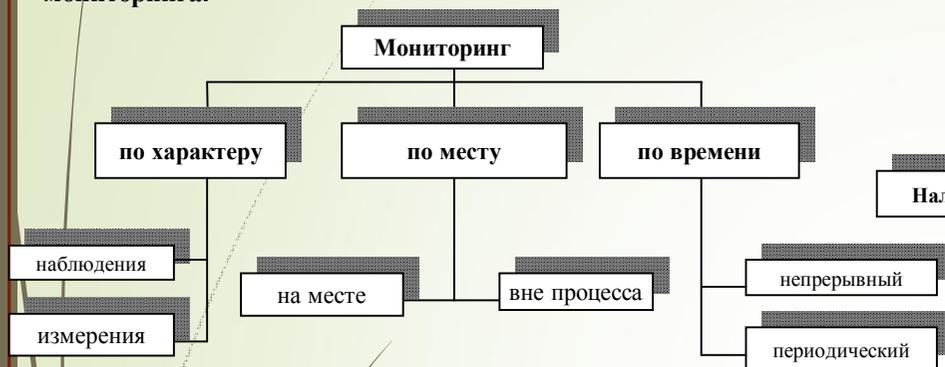
Цель этапа – установить критические пределы значений для каждой критической контрольной точки, нахождение в которых свидетельствует о соблюдении установленного уровня безопасности.



Этап 9. Установление системы мониторинга для каждой ККТ Этап 10. Установление корректирующих действий

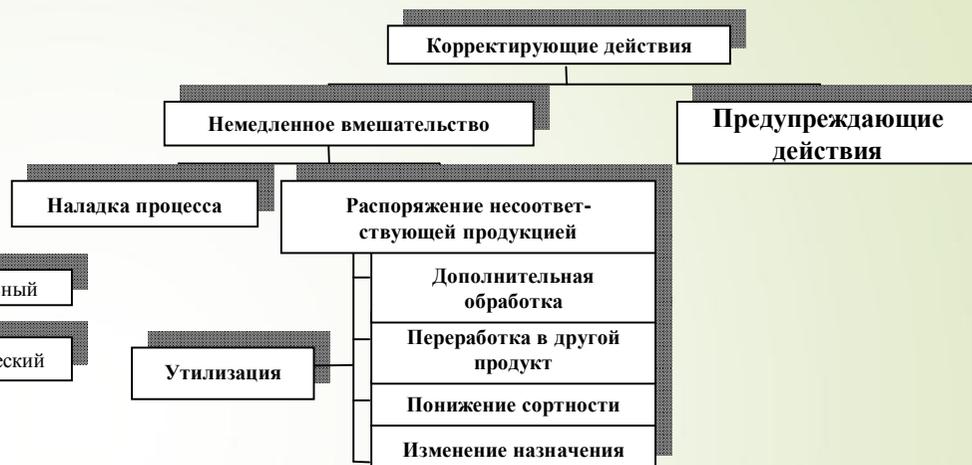
Цель этапа - разработка системы наблюдений, позволяющей удостовериться, что критические контрольные точки находятся в управляемом состоянии.

Задача этапа - определение места, времени и характера процедур мониторинга.



Цель этапа - создание системы корректирующих действий, необходимых для исправления отклонений в случае их возникновения в критических контрольных точках.

Задачи этапа - выявление возможных причин отклонений, определении характера корректирующих мероприятий и их документировании.



Этап 11. Установление процедур проверки и контроля

Должны разрабатываться, внедряться и поддерживаться процедуры:

- определения контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства;
- проведения контроля продовольственного сырья, обеспечивающего производство пищевой продукции, соответствующей требованиям ТР ТС.

Изготовитель обязан внедрить процедуру:

по периодичности проведения проверки на соответствие выпускаемой в обращение пищевой продукции требованиям ТР ТС

Этап 12. Установление процедур управления документацией и записями

Должны разрабатываться, внедряться и поддерживаться процедуры:

- обеспечения документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатах контроля пищевой продукции
- ведения и хранения документации на бумажных и/или электронных носителях, подтверждающих соответствие произведенной пищевой продукции требованиям, установленным в ТР ТС.

Изготовитель обязан вести и хранить документацию о выполнении мероприятий по обеспечению безопасности и процессе производства пищевой продукции растительного сырья и сырья животного происхождения.



Предложения к системе непрерывного образования в области стандартизации

1. Трудности с внедрением принципов «Образование через всю жизнь»
2. Отсутствие бюджетных мест магистратуры «Стандартизация и метрология»
3. Отсутствие бюджетных мест магистратуры «Управление качеством»

1. Определить базовые отраслевые университеты, в которых на постоянной основе действует бюджетная магистратура и объединенные диссертационные советы в сфере стандартизации и управления качеством
2. Восстановить отраслевую направленность направления (специальности) «Стандартизация и метрология»

Спасибо за внимание!