***Как обеспечить безопасность и качество сырого молока на всех этап его производства?***

Что такое ХАССП и почему он важен для малых и средних предприятий пищевой промышленности? Хотите узнать все подробно и без отрыва от работы? Тогда читайте до конца!

**ХАССП** (англ. *Hazard Analysis and Critical Control Points*, HACCP — анализ рисков и критические контрольные точки) -концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции.

Академия менеджмента и агробизнеса ФГБОУ ВО СПбГАУ начала прием заявок на программу повышения квалификации руководителей и специалистов сельскохозяйственных предприятий в сфере молочного животноводства: **«Эффективное управление производством и качеством молока на основе принципов ХАССП».**

**Цель программы:**

**ХАССП –** не только для прохождения проверки надзорными органами, **ХАССП –** для повышения товарности, сортности молока и рентабельности хозяйства.

**В нашу программу обучения входит:**

1. Законодательная база в области качества сырого молока. (ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования». Стандарт устанавливает основные требования к системе управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП, изложенных в директиве Совета Европейского сообщества 93/43.; ГОСТ Р ИСО 22000-2019 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции»).
2. Обеспечение безопасности и качества сырого молока на всех этап его производства.
3. Основа разработки и внедрения системы ХАССП, обучение работе с ней.
4. Предоставление пакета учетных документов для работы в системе ХАССП и прохождения проверки надзорными органами.
5. Подготовка специалистов к проведению внутреннего аудита в своих хозяйствах и обучению персонала основам производства высококачественного молока (темы обучения, вопросы к аттестации и др.).
6. Экономика производства высококачественного молока (мотивация сотрудников, заработная плата, премии, штрафы и др.).
7. Информация о прорывных технологиях в животноводстве.

Программой предусмотрены дистанционное сопровождение заочного обучения и мастер-классыведущих специалистов-практиков в сфере:

- «*Аудит сельскохозяйственного предприятия молочного животноводства»;*

*- «Разработка и внедрение плана ХАССП».*

Сроки реализации программы: ***с 11 мая по 15 марта 2024*** *года очная часть,* ***с 16 по 20 марта 2024*** *года дистанционная часть*.

По итогам обучения выдается удостоверение о повышении квалификации.

**За время обучения Вы освоите теоретические основы технологии производства доброкачественного молока и закрепите их на практических выездных занятиях в хозяйствах.**

**Возможна полная дистанционная форма обучения через видеоконференцию!!!**

**Стоимость:** 22 900 рублей/за 1 чел., включая оплату раздаточного материала.

**Заявку и вопросы**можно направить по *e-mail:* ucheb@ama.spbgau.ru и/или по *телефону*:

(812) 339-28-40 учебный отдел, а также через с*айт* Академии:<http://ama.spbgau.ru>

Следите за нашими анонсами в соцсети ВК: https://vk.com/ama.akademy