

СЕМИНАР

«Новые требования торговых сетей: системы менеджмента безопасности пищевой продукции, управление аллергенами, прослеживаемость, экологический менеджмент, социальная ответственность и охрана труда»

г. Москва

25-26 апреля 2018 г.

Учебный центр на базе ФНЦ пищевых систем приглашает руководителей, заместителей руководителей, главных технологов, инженеров по качеству и всех заинтересованных специалистов предприятий пищевой промышленности на курсы повышения квалификации.

Семинар проводится в целях ознакомления специалистов предприятий пищевой отрасли с предъявляемыми на сегодняшний день требованиями торговых сетей.

Во время семинара можно будет обсудить особенности и преимущества применения процедуры сертификации по FSSC 22000 – признаваемая во всем мире, в том числе ассоциацией GFSI, основные положения международных стандартов (BRC, IFS и др.)

Участники семинара смогут получить теоретические знания внедрения и развития системы менеджмента безопасности пищевой продукции (СМБПП) с учетом требований к программам предварительных условий, описанных в ISO/TS 22002-1.

Кроме того, во время семинара рассматриваются особенности формирования программы управления аллергенами на предприятиях, а также мероприятия по снижению вероятности попадания аллергенов в продукт из изначально свободного от них сырья, правила маркировки продукции, содержащей аллергены, отвечающие требованиям технических регламентов.

Также на семинаре будут сформированы первичные знания для проведения аудита СМБПП по ГОСТ Р ИСО 19011-2012.

Целевая аудитория семинара: руководители предприятия, руководители технологической службы, руководители отделов качества, руководители отделов маркетинга и развития производства, специалисты по сертификации предприятий и органов по сертификации, а также все заинтересованные специалисты.

Программа семинара

Время начала	Наименование доклада
День первый	
10-00	Приветственное слово.
10-30	Программы, лежащие в основе системы НАССР. Понятие о надлежащих практиках (GMP, GHP)
11-30	Кофе-пауза
11-40	Идентификация и прослеживаемость продукции, как одно из основных требований при внедрении системы качества и безопасности. Изъятие и отзыв продукции. Практическая реализация вопроса
12-50	Обед
13-50	Основные положения стандарта ГОСТ Р ИСО 22000 (ISO 22000) и практика его внедрения
14-50	Кофе-пауза
15-00	Требования и стандарты торговых сетей (IFS, BRC, FSSC 22000 и др.)
День второй	
10-00	Мероприятия по предотвращению непреднамеренного попадания аллергенов в пищевую продукцию. Разработка программы управления аллергенами
11-30	Кофе-пауза
11-40	Основные положения стандартов серии ИСО 14000. Требования системы экологического менеджмента для предприятий пищевой промышленности
12-50	Обед
13-50	Требования к системам менеджмента охраны здоровья и обеспечения безопасности труда в соответствии с ГОСТ Р 12.0.230-2007/OHSAS 18001:2007»
15-00	Особенности сертификации систем качества на примере Систем добровольной сертификации ХАССП-МЯСО и КСУКП
15-40	Тестирование и оценка усвоения материала.
16-00	Дискуссия по обсуждаемым вопросам. Подведение итогов. Вручение удостоверений о повышении квалификации.

В программе возможны незначительные изменения!

Спикеры семинара:

109316, г. Москва, ул.Талалихина, д.26

+7 (495) 676-63-51

www.vniimp.ru

E-mail: elena_vniimp@mail.ru,

e.pokorskaya@fncps.ru



Юрчак З.А., к.т.н.

Руководитель отдела «Технического регулирования и систем управления качеством» ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, к.т.н.



Кузлякина Ю.А., к.т.н.

Научный сотрудник отдела «Технического регулирования и систем управления качеством» «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, к.т.н.



Крюченко Е.В.

Консультант по системам качества отдела «Технического регулирования и систем управления качеством» «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН

Фролова М.Г.

Консультант по системам качества отдела «Технического регулирования и систем управления качеством» «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН

Мы работаем на основании лицензии на образовательную деятельность №2685 от 08 декабря 2017 года.

Проводимый семинар – важное мероприятие, позволяющее получить новую информацию, встретиться с ведущими специалистами отрасли, обменяться мнениями и обсудить множество вопросов, значимых для Вашего предприятия и отрасли в целом.

Во время участия в семинаре Вы сможете:

- получить дополнительные консультации по всем интересующим Вас вопросам;
- ознакомиться с нормативной и технической документацией, разработанной ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН;
- посетить профессиональную лабораторию по органолептической оценке, орган по сертификации, испытательный центр.

По окончании семинара выдается Удостоверение установленного образца.

Стоимость обучения одного специалиста, включая НДС (18%)	24190
Онлайн-обучение(вебинар), включая НДС (18%)	47790

Для того чтобы сделать программу интересной для Вас, и Вы могли бы получить ответы на максимально количество интересующих Вас вопросов, убедительная просьба, направить в Отдел технического регулирования и систем управления качеством (e-mail: st@fncps.ru, тел/факс(495) 676-35-29) информацию об интересующих Вас вопросах и темах выступлений.

При заключении договора на участие в семинаре в очной форме, с физическими лицами, являющимися студентами и аспирантами очной формы обучения, предоставляется скидка 50%.

В стоимость семинара входят кофе-паузы. Комплексные обеды не входят в стоимость семинара. Для записи в группу обучения просим сообщать по телефону и/или электронной почте фамилии специалистов от предприятия.

По прибытии на обучение необходимо иметь при себе копию платежного поручения.

Учебный центр обеспечивает бронирование мест в гостинице.

Наш адрес: 109316, г. Москва, ул. Талалихина, 26.

Проезд: метро до станции «Волгоградский проспект», выход к улице Талалихина.

Телефон для записи: (495) 676-63-51;

E-mail: elena_vniimp@mail.ru, e.pokorskaya@fncps.ru.

Предварительная запись обязательна!

Вр.и.о. директора,
д.т.н..



Кузнецова О.А.