

**19 АПРЕЛЯ 2018 Г.****ОТКРЫТЫЙ СЕМИНАР ДЛЯ ПРОФЕССИОНАЛОВ ПИЩЕВОЙ ОТРАСЛИ:
«ЛУЧШИЕ ПРАКТИКИ СИСТЕМЫ БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ
ДЛЯ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ»****ЦЕННОСТЬ СЕМИНАРА:**

- Вы узнаете о последних трендах, тенденциях и опыте их применения, в системе менеджмента пищевой безопасности.
- По итогам мероприятия всем участникам будет выдан **официальный сертификат участника** от компании ИнтерКонсалт, а также выслан **комплект материалов семинара**

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ СЕМИНАРА:

- Руководители, директора по качеству / производства
- Сотрудники, отвечающие за разработку систем на основе ХАССП

Для участия в семинаре необходимо пройти регистрацию до 16 апреля - прислать ФИО, должность и название компании участника на seminar@iksystems.ru либо связаться с нами по телефону:

+7 (495) 760-46-75**Место проведения: Отель «Аврора» малый конференц-зал.****ОРГАНИЗАТОРЫ:**

- ИнтерКонсалт – лидер в области консалтинга для пищевых предприятий
400+ ПРОЕКТОВ, 3000+ УЧАСТНИКОВ СЕМИНАРОВ В 37 РЕГИОНАХ РФ И 6 СТРАНАХ
- foodsmi.com – портал пищевой промышленности

ОТЗЫВЫ УЧАСТНИКОВ ПРЕДЫДУЩИХ СЕМИНАРОВ:

«Умело изложено сложное за короткое время» (Кэн-Пак)

«Все доклады интересные и познавательные» (Проксима)

«Понравились практические примеры»

(Донская мясная компания)

«Очень продуктивный семинар» (Евродон)

«Понравилось как разъяснено внедрение системы на производстве» (О`КЕЙ)

«Хорошо рассказано о практике внедрения программ предварительных условий на пищевых предприятиях» (АШАН)



Опыт? ИнтерКонсалт проводит открытые мероприятия

11 лет, а также модерировать совместные мероприятия с крупнейшими органами по сертификации

Где? Москва, Краснодар, Ростов-на-Дону, Санкт-Петербург, Бишкек, Сочи, Екатеринбург, Нижний Новгород, Саратов, Пенза и др.



19 апреля 2018 г.

г. Белгород, Отель Аврора, малый конференц-зал.

ПРОГРАММА СЕМИНАРА

10.00-10.30 Регистрация участников.

10.30-10.40 Введение:

Модератор семинара: Татьяна Демичева, консультант **ИнтерКонсалт**.

10.40-11.10 Актуальные изменения законодательства в области пищевой безопасности. **Владимир Сейфер, консультант ИнтерКонсалт.**

11.10-11.50 Сессия 1. Методы контроля биологических рисков.

1.1. Экспресс-методы в микробиологическом анализе. Ускоренные методы. **Ирина Елисеева, эксперт по пищевой безопасности, ЗМ Россия и СНГ.**

1.2. Система молекулярного анализа. Обнаружение сальмонелл и листерий в течение 24 ч. **Ирина Елисеева, эксперт по пищевой безопасности, ЗМ Россия и СНГ.**

11.50-12.00 Перерыв.

12.00-13.00 Сессия 2. Управление физическими рисками на предприятиях пищевой промышленности.

2.1. Физические опасные факторы на предприятиях пищевой промышленности. Практика управления физическими рисками. **Владимир Сейфер, консультант ИнтерКонсалт.**

2.2. Металлодетектируемый уборочный инвентарь – риски и мифы. **Светлана Грекова, Vikap A/S (Дания), директор по продажам Россия, Белоруссия, Казахстан.**

13.00-14.30 Кофе-пауза.

14.30-15.40 Сессия 3. Практические аспекты в работе программ предварительных условий.

3.1. Выбор, использование и уход за инвентарем для уборки в соответствии с принципами HACCP. **Светлана Грекова, Vikap A/S (Дания), директор по продажам Россия, Белоруссия, Казахстан.**

3.1. Методы контроля качества очистки производственного оборудования. АТФ – технология – инструмент системы HACCP. **Ирина Елисеева, эксперт по пищевой безопасности, ЗМ Россия и СНГ.**

3.3. Экономическая эффективность внедрения новых методов анализа. **Ирина Елисеева, эксперт по пищевой безопасности, ЗМ Россия и СНГ.**

15.40-16.00 Подведение итогов. Выдача сертификатов. Деловое общение.

***В программу могут быть внесены изменения.**