

Семинар

УПРАВЛЕНИЕ РИСКАМИ.

ИНСТРУМЕНТЫ. РЕШЕНИЯ



14 ноября 2024



с 09:00 до 14:00 мск



г. Воронеж,
отель Mercure,
ул. Кирова, 6А, зал «Каравелла»



Бесплатный

[Зарегистрироваться](#)

Уважаемые партнеры!

Приглашаем Вас принять участие в семинаре: «Управление рисками. Инструменты. Решения»

Кому будет интересен данный семинар:

Менеджерам/директорам по качеству и безопасности производства, руководителям производства, руководителям службы ветеринарного и санитарного контроля, специалистам службы качества, технологам производства, службе административного хозяйства.

По итогу семинара каждый участник получает **сертификат в электронном виде** от ИнтерКонсалт

ПРОГРАММА СЕМИНАРА

09:00 – 09:30

Регистрация гостей, приветственный кофе

09:40 – 10:30

Разработка санитарной программы в системе пищевой безопасности. Создание. Реализация. Контроль

Татьяна Демичева

Руководитель отдела сопровождения Клиентов ИнтерКонсалт & Грэйт, аудитор, преподаватель

10:30 – 11:15

Гигиеничный инвентарь ТМ HEDGENOG (Ёж). Выбор. Использование. Хранение

Алла Овчаренко

Руководитель направления «Пищевая безопасность» компании «Классика чистоты»

11:15 – 12:00

Практические рекомендации для уборки на пищевых предприятиях. Видео-инструкции

Валентина Коробова

Руководитель направления «Гигиена пищевых производств» компании «Vileda Professional»

12:00 – 12:30

Кофе-брейк

12:30 – 13:00

Моющие средств для пищевого производства. Выбор и использование

Алла Овчаренко

Руководитель направления «Пищевая безопасность» компании «Классика чистоты»

13:00 – 13:30

Стирка санитарной одежды на предприятиях пищевой промышленности

Денис Федченко

Территориальный менеджер ЦФО «Vileda Professional»

13:30 – 14:00

Вопросы-ответы

Семинар бесплатный. Количество участников ограничено (не более 2-х от компании).

Для участия в семинаре следует **зарегистрироваться в срок до 13 ноября**, направив информацию (ФИО, должность, телефон, e-mail) на адрес: hello@chistoklass.ru, Доп. информация по телефону: **8 800 511 56 10**