

## СЕМИНАР

### «Актуальные вопросы выявления фальсификации мясной продукции».

Даты очной части обучения:

13 февраля 2024 года
----------------------

06 ноября 2024 года
---------------------

Время начала регистрации на очную часть обучения по мск:

09-00
-------

Время начала тестирования звука для подключенных онлайн по мск:

10-00
-------

Время начала обучения по мск:

10-10
-------

#### Целевая аудитория:

- Эксперты по стандартизации;
- Специалисты в сфере технического регулирования;
- Руководители предприятий;
- Руководители технологической службы;
- Руководители отделов качества;
- Руководители отделов маркетинга и развития производства;
- Специалисты по сертификации предприятий и органов по сертификации;
- Другие заинтересованные лица.

#### Ключевые темы курса:

- Требования ТР ТС 021/2011, ТР ТС 034/2013 в части идентификации мясной продукции
- Требования контрольно-надзорных органов в вопросах фальсификации пищевой продукции
- Организация системы контроля в торговых сетях при приемке пищевой продукции с целью своевременного выявления фактов фальсификации
- Методические подходы к идентификации и фальсификации мяса и мясной продукции;
- ПЦР-исследования, в том числе видовая идентификация мясного сырья и гистологические методы.

## Программа семинара

Время начала	Наименование доклада
<b>День первый</b>	
10-00	Приветственное слово.
10-15	Виды и способы фальсификации. Мошенничество с пищевой продукцией. Нормативная база <i>Кузлякина Юлия Алексеевна</i>
10-45	О результатах выявления фальсифицированной мясной продукции <i>Представитель Роспотребнадзора</i>
11-30	<b>Кофе-пауза</b>
11-45	Требования ТР ТС 021/2011, ТР ТС 034/2013 в части идентификационных признаков мясной продукции. Применение документов по стандартизации, содержащих идентификационные требования к продукции. Практические аспекты применения ТР ТС 022/2011 <i>Кузлякина Юлия Алексеевна</i>
12-45	Организация контроля за фальсификацией пищевой продукции в торговых сетях <i>Представитель торговой сети</i>
13-30	<b>Обед</b>
14-30	Проблематика обнаружения незаявленных ингредиентов животного происхождения <i>Минаев Михаил Юрьевич</i>
15-30	Методические подходы к идентификации и фальсификации мяса и мясной продукции с применением современных лабораторных методов. Порядок назначения исследований в зависимости от вида продукта <i>Юшина Юлия Константиновна</i>
16-30	Выявление фальсификации мясной и продукции методом гистологического анализа. Особенности проведения и учета результатов. Мониторинг мясной продукции, сырья, ингредиентов. <i>Еленская Людмила Евгеньевна</i>
17-30	Подведение итогов семинара и вручение удостоверений.

*В программе возможны незначительные изменения!*

Обучение проводят ведущие специалисты ФНЦ пищевых систем, эксперты по стандартизации, осуществляющие разработку стандартов мясной отрасли, а также эксперты судебной нормативной экспертизы в области защиты прав потребителей и производителей при оказании услуг, производстве, обороте и эксплуатации продукции

### Спикеры семинара:

**Юшина Ю.К., д.т.н.**

Руководитель лаборатории гигиены производства и микробиологии ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН



**Кузлякина Ю.А., к.т.н.**

Руководитель отдела «Технического регулирования» «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН



**Минаев М.Ю., к.т.н.**

Заведующий лабораторией молекулярной биологии и биоинформатики «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН



**Еленская Людмила  
Евгеньевна**

Ветеринарный врач лаборатории гигиены производства и микробиологии ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН

Мы работаем на основании лицензии на образовательную деятельность №Л035-00115-77/00097064 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.

По окончании семинара выдается Удостоверение установленного образца.

*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](mailto:st@fncps.ru), тел: +7(495)676-61-21) информацию об интересующих Вас вопросах и темах выступлений.*

Стоимость обучения одного специалиста очно или онлайн, (одно подключение)	24000 руб.
Стоимость обучения до пяти специалистов, (до пяти подключений)	60000 руб.

**Телефон для записи: +7 (495) 118-32-78**

**Е-mail: [marketing@fncps.ru](mailto:marketing@fncps.ru)**

**Адрес места очного обучения: 109316, г. Москва, ул. Талалихина, д. 26**

**Предварительная запись обязательна!**

Директор, д.т.н.

Кузнецова О.А.