

СЕМИНАР

«Производственный контроль пищевых предприятий. От санитарии до ведения документации»

07-08 ноября 2024 г.

На семинаре будут разобраны актуальные вопросы обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, качества и безопасности выпускаемой продукции, а также предотвращения санитарных правонарушений и предупреждения инфекционных заболеваний. Участники узнают о принципах GMP и GHP, требованиях к программе производственного контроля, микробиологических рисках при производстве пищевой продукции и рекомендациях по осуществлению контроля. Участники получают практические рекомендации по организации и проведению производственного контроля, а также узнают о методах лабораторно-инструментальных исследований и испытаний готовой продукции и сырья.

Программа семинара включает изучение нормативных правовых актов, регулирующих осуществление производственного контроля, а также рассмотрение основных задач и целей контроля на пищевых предприятиях.

Целевая аудитория семинара: руководители и сотрудники служб качества, главные технологи и сотрудники технологической службы, сотрудники производственных лабораторий, а также все специалисты, заинтересованные в вопросах производственного контроля.

Программа семинара

Время начала	Наименование доклада
	День первый
09-00	Начало регистрации.
10-00	Приветственное слово. Тестирование звука слушателей, подключенных онлайн.
10-10	Надлежащие производственные практики в рамках законодательства ЕАЭС. <i>Кузлякина Юлия Алексеевна</i>
11-15	Кофе-пауза
11-30	Законодательная база при разработке программы производственного контроля: ТР ТС 021/11, Методические рекомендации МР 2.3.0279-22, СанПиН 3.3686-21 и др. <i>Кузлякина Юлия Алексеевна</i>
12-15	Организация производственного контроля с учетом новых требований по нормированию остатков ветеринарно-лекарственных средств <i>Вострикова Наталья Леонидовна</i>
13-00	Обед

www.vniimp.ru

Время начала	Наименование доклада
14:00	Новые подходы к пестконтролю. Актуальные требования к процессам дератизации и дезинсекции. <i>Спикер уточняется</i>
14:45	Кофе-пауза
15-00	Новое в дезинфекции. Что нас ждет? <i>Представитель ФБУН «Федеральный научный центр гигиены им. Ф.Ф.Эрисмана» Роспотребнадзора</i>
15-45	Оценка микробиологических рисков для включения в программу производственного контроля <i>Юшина Юлия Константиновна</i>
16-30	Подведение итогов 1 дня семинара
День второй	
10-00	Контроль объектов производственной среды- подходы, методы и принципы <i>Батаева Дагмара Султнановна</i>
11-00	Кофе-пауза
11-15	Организация экологического мониторинга: основные подходы и принципы <i>Юшина Юлия Константиновна</i>
12-15	Проблемы контроля воздуха пищевых предприятий <i>Решиков Максим Викторович</i>
13-00	Обед
14-00	Актуальные требования к средствам индивидуальной защиты (СИЗ) на пищевом предприятии в соответствии с ГОСТ Р 70231-2022. Практика применения законодательной базы <i>Представитель ООО «Комус»</i>
15-00	Особенности уборки на пищевом предприятии: от уборочного инвентаря к моющим и дезинфицирующим средствам <i>Елена Синегаяева Бренд-менеджер ТК «СИР»</i>
16-00	Подведение итогов семинара

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



Встрикова Н.Л., д.т.н.

Руководитель НИИЦ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН



Батаева Д.С., к.т.н.

Ведущий научный сотрудник лаборатории «Гигиена производства и микробиология» ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН



Наши спикеры являются членами технических комитетов:

ТК 383 «Стерилизация изделий медицинского назначения»;

ТК 226 «Мясо и мясная продукция»;

ТК 154 «Пищевые добавки, ароматизаторы, соль пищевая»;

ТК 149 «Кондитерские изделия»;

ТК 093 "Продукты переработки фруктов, овощей и грибов»;

ТК 002«Зерно, продукты его переработки и маслосемена».

Сертифицированы в области систем менеджмента качества, метрологии, оценки рисков, рецензенты в международных изданиях MDPI, эксперты судебной нормативной экспертизы, авторы множества публикаций в научных изданиях, в т.ч. международных, авторы учебных пособий, книг и диссертаций.

www.vniimp.ru

Мы работаем на основании лицензии на образовательную деятельность № Л035-00115-77/00097064 от 08 декабря 2017 года.

Документ об образовании:

Удостоверение о повышении квалификации с регистрацией в ФИС ФРДО, 16 академических часов.

Специальность: Техническое регулирование и управление качеством

Стоимость обучения одного специалиста очно или онлайн или в формате видеокурса	28000 руб.
Стоимость обучения до пяти специалистов онлайн или в формате видеокурса, до пяти подключений ¹	70000 руб.

Место обучения: 109316, г. Москва, ул. Талалихина, д.26.

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

E-mail: marketing@fncps.ru

Предварительная запись обязательна!

Директор, д.т.н.

Кузнецова О.А.

¹ В рамках одного договора