



29 СЕНТЯБРЯ 2017 Г.

**ОТКРЫТЫЙ СЕМИНАР ДЛЯ ПРОФЕССИОНАЛОВ ПИЩЕВОЙ ОТРАСЛИ:
«ЛУЧШИЕ ПРАКТИКИ СИСТЕМЫ БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ
ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ МЯСНОЙ И МОЛОЧНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ»**

ЦЕННОСТЬ СЕМИНАРА:

- Вы узнаете о последних изменениях **законодательства** и опыте их применения, практике разработки систем на основе **ХАССП**
- 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 22 сентября - прислать ФИО, должность и название компании участника на seminar@iksystems.ru либо связаться с нами по телефону:

+7 (495) 760-46-75

Место проведения: г. Казань, отель «АМАКС Сафар-отель»

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 модерировает совместные мероприятия с крупнейшими органами по сертификации

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



29 сентября 2017 г.

г. Казань, «АМАКС Сафар-отель»

ПРОГРАММА СЕМИНАРА

9.30-10.00 Регистрация участников. Приветственный кофе.

10.00-10.10 Введение:

Алексей Горшенин, генеральный директор ООО «ИнтерКонсалт».

10.10-12.00 **Сессия 1. Как подготовиться к изменениям?**

1. Законодательные требования для предприятий молочной и мясоперерабатывающей отрасли. Действующие нормативные требования. Актуальные и планируемые изменения в законодательстве. **Идрис Гатин, руководитель отдела государственного ветеринарного надзора Управления Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору по Республике Татарстан.**
2. Изменения в схеме сертификации FSCC 22000 версии 4.1. **Лариса Первушина, ведущий аудитор БЮРО ВЕРИТАС СЕРТИФИКЕЙШН РУСЬ.**
3. Фальсификация продукции. Оценка рисков фальсификации. **Мария Кудашова, консультант ИнтерКонсалт.**
4. Интеграционные решения с ГИС Системой Меркурий. 1С управление ветеринарными сертификатами. **Роман Блинов, руководитель проекта интеграции IT-компании АСБК.**

12.00-12.15 Кофе-пауза

12.15-13.30 Сессия 2. Как управлять рисками в системе пищевой безопасности?

1. Повышение эффективности мониторинга потенциально опасных веществ (антибиотиков и микотоксинов) на пищевых предприятиях. **Зинаида Белякова, к.т.н., научный сотрудник лаборатории стандартизации, метрологии и патентно-лицензионных работ ФГБНУ "ВНИМИ" ("Всероссийский научно-исследовательский институт молочной промышленности"), эксперт по стандартизации.**
2. Заражения листерией на пищевых предприятиях. **Павел Логанин, менеджер проектов АСО.**
3. Выбор, использование и уход за инвентарем для уборки в соответствии с принципами HACCP. **Светлана Грекова, менеджер по продажам в России Vikan.**

13.30-14.30 Обед

14.30-16.00 **Сессия 3. Как управлять системой пищевой безопасности?**

1. Система прослеживаемости в пищевой промышленности. **Представитель компании МЕГАМИКС.**
2. Управление несоответствиями в системе пищевой безопасности. **Мария Кудашова, консультант ИнтерКонсалт.**

16.00-16.15 Кофе-пауза

16.15-17.15 **Сессия 4. Как улучшить систему пищевой безопасности?**

1. Санитарные аудиты, как часть системы внутренних аудитов на предприятиях молочной и мясной отрасли. **Евгения Попова, заместитель генерального директора Азбука Чистоты.**
2. Анализ системы пищевой безопасности. Проведение анализа. Инструменты анализа. **Алексей Горшенин, генеральный директор ИнтерКонсалт.**

17.15-17.40 Подведение итогов. Бизнес-игра.

17.40-18.30 Завершение, выдача сертификатов. Неформальное общение.

*В программу семинара могут быть внесены изменения.