



Уважаемые партнеры,

Компания 3M Россия приглашает Вас принять участие в семинаре:

«Актуальные вопросы контроля качества на предприятиях пищевой промышленности»

Кому может быть интересен данный семинар:

Менеджерам/Директорам по качеству и безопасности производства, Руководителям производства, Руководителям службы ветеринарного и санитарного контроля, специалистам службы качества.

Дата проведения: 21 ноября 2017 года

Продолжительность: с 10:00 до 16:00.

Место проведения: клиентский центр 3M Екатеринбург, ул. Бориса Ельцина, д.1А, БЦ «Президент», 11 этаж ЗАО «3M Россия».

Программа семинара

Время	Докладчик	Тема доклада
9:30-10:00		Регистрация
10:00-10:15		Приветствие
10:15- 11:15	Белоус Лариса – Ведущий технический эксперт, 3M Россия	Экспресс-методы в микробиологическом анализе. Ускоренные методы определения плесеней и дрожжей, КМАФАнМ, молочнокислых микроорганизмов в пищевых продуктах, образцах окружающей производственной среды.
11:15-12:30		АТФ-мониторинг производственной среды.
12:30-13:00		Система молекулярного анализа. Обнаружение сальмонелл и <i>L.monocytogenes</i> в течение 24 ч. Мониторинг листерий на пищевых предприятиях.
13:00-13:45		Обед
14:00-15:00	Татьяна Дмитриева Консультант по системам менеджмента ООО «ИнтерКонсалт»	Программы предварительных условий в управлении рисками на предприятиях пищевой промышленности
15:00-15:30	Елисеева Ирина- эксперт по пищевой безопасности, 3M Россия	Эффективность применения новых методов контроля
15:30-16:00		Вопросы

Семинар бесплатный.

Для участия в семинаре следует зарегистрироваться:

Белоус Лариса, lbelous@3m.com , тел. +7 985 818 14 84