



# КАК ОПТИМИЗИРОВАТЬ ЗАТРАТЫ НА ОБЕСПЕЧЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

ДИСТАНЦИОННЫЙ БЕСПЛАТНЫЙ СЕМИНАР

**18 ОКТЯБРЯ С 10:00 ДО 12:30**

## СЕМИНАР БУДЕТ ПОЛЕЗЕН КОМПАНИЯМ, КОТОРЫЕ ХОТЯТ:

- Повысить качество процессов за счет минимизации ошибок при работе с программным обеспечением
- Оптимизировать микробиологический контроль на предприятиях пищевой промышленности
- Оптимизировать структуру контроля безопасности на пищевом производстве
- Оптимизировать процесс внутренних аудитов и повысить их эффективность
- Минимизировать издержки за счет оптимизации расходов на привлечение сторонних аудиторов, сокращения времени на подготовку чек-листов и формирование отчета, оптимизации прочих затрат
- Автоматизировать учет и мониторинг производственных процессов, готовой продукции и исполнения заказов покупателей

Участники семинара смогут задавать интересующие вопросы спикерам мероприятия.  
Предусмотрены выдача сертификатов и бонусы всем участникам семинара!

## ПРОГРАММА СЕМИНАРА

**10:00-10:10**

Открытие семинара

**Татьяна Демичева**, руководитель отдела сопровождения Клиентов **ИнтерКонсалт**

**10:10-10:40**

Оптимизация микробиологического контроля на предприятиях пищевой промышленности.

**Иван Казаков**, коммерческий директор **Классика Чистоты**

**10:40-11:10**

Метод ИФА в оптимизации структуры контроля безопасности на пищевом производстве: антибиотики, аллергены, микотоксины и другие показатели.

**Анна Елагина**, главный специалист по применению **Альгимед**

**11:20-11:50**

Оптимизация процесса проведения внутренних аудитов.

**Татьяна Демичева**, руководитель отдела сопровождения Клиентов **ИнтерКонсалт**

**11:50-12:20**

MES-система, как инструмент управления пищевой безопасностью.

**Александр Цыбизов**, руководитель департамента внедрения ERP4FOOD компании **Константа**

**12:20-12:30**

Ответы на вопросы

