Интер Консалт

ПАЛАТА БИЗНЕСА СЕВЕРНОГО КАВКАЗА
Chamber of the North Caucasus business

foodsmi

ПРОГРАММА СЕМИНАРА

Практика внедрения систем менеджмента безопасности пищевой продукции. Тренды и тенденции

21 сентября 2022 г.

Интер Консалт

Уважаемый участник!

Приглашаем Вас на семинар “Практика внедрения систем менеджмента безопасности пищевой продукции. Тренды и тенденции”

Организаторы семинара: Палата бизнеса Северного Кавказа, ИнтерКонсалт
Информационный партнер: Портал пищевой промышленности foodsmi.com

Кому полезен семинар: представителям пищевой промышленности, ресторанно-гостиничного бизнеса, сетевым ритейлерам

Аудитория семинара: специалисты по качеству, руководители по качеству, директора производств, аудиторы, руководители группы HACCP

Спикеры семинара: консультанты-практики по внедрению систем пищевой безопасности, аудиторы, преподаватели

Формат семинара: очный, участие бесплатное

Дата семинара: 21 сентября 2022 г. с 10.00 до 17.00
Регистрация участников с 9.00 до 10.00

Место проведения: г. Пятигорск. Центральная городская библиотека им. М.Горького. ул. Козлова, д.1

Регистрация участников до 16 сентября 2022 г.
по адресу: fialla07@mail.ru или телефону: +7 929 048 94 90. Касаркина Фиалла Олеговна

Количество мест ограничено. Все подробности уточняйте у организатора

Программа семинара

Время	Темы докладов
9.00 - 10.00	Регистрация участников
10.00 - 10.05	Открытие семинара. Приветствие Лариса Георгиевна Карташова. Президент Палаты бизнеса Северного Кавказа
10.05 - 10.35	Актуальные изменения в законодательстве РФ и Таможенного союза Спикер: Татьяна Демичева. Руководитель отдела сопровождения Клиентов ИнтерКонсалт
10.35 - 11.00	Международные стандарты в области качества и безопасности пищевой продукции Спикер: Татьяна Демичева. Руководитель отдела сопровождения Клиентов ИнтерКонсалт
11.00 - 11.15	Перерыв
11.15 - 12.00	Как разработать план HACCP не формально? Создание группы HACCP. Разработка технологических схем и спецификаций Спикер: Анастасия Мурахтанова. Консультант по системам менеджмента ИнтерКонсалт. Аудитор. Преподаватель
12. 00 - 13.00	Риски на пищевых предприятиях. Методология анализа рисков. Типичные ошибки при проведении анализа рисков Спикер: Анастасия Мурахтанова. Консультант по системам менеджмента ИнтерКонсалт.. Аудитор. Преподаватель
13. 00 - 14.00	Обед
14. 00 - 15.30	Создание программ предварительных условий для управления рисками. Что необходимо знать? Спикер: Анастасия Мурахтанова. Консультант по системам менеджмента ИнтерКонсалт Аудитор. Преподаватель
15. 35 - 16.15	Сертификация системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Процесс сертификации. Как выбрать орган по сертификации и не допустить ошибок? Спикер: Светлана Ульянова. Генеральный директор ИНСПЕКТА
16.20 - 17.00	Закрытие семинара. Вопросы участников