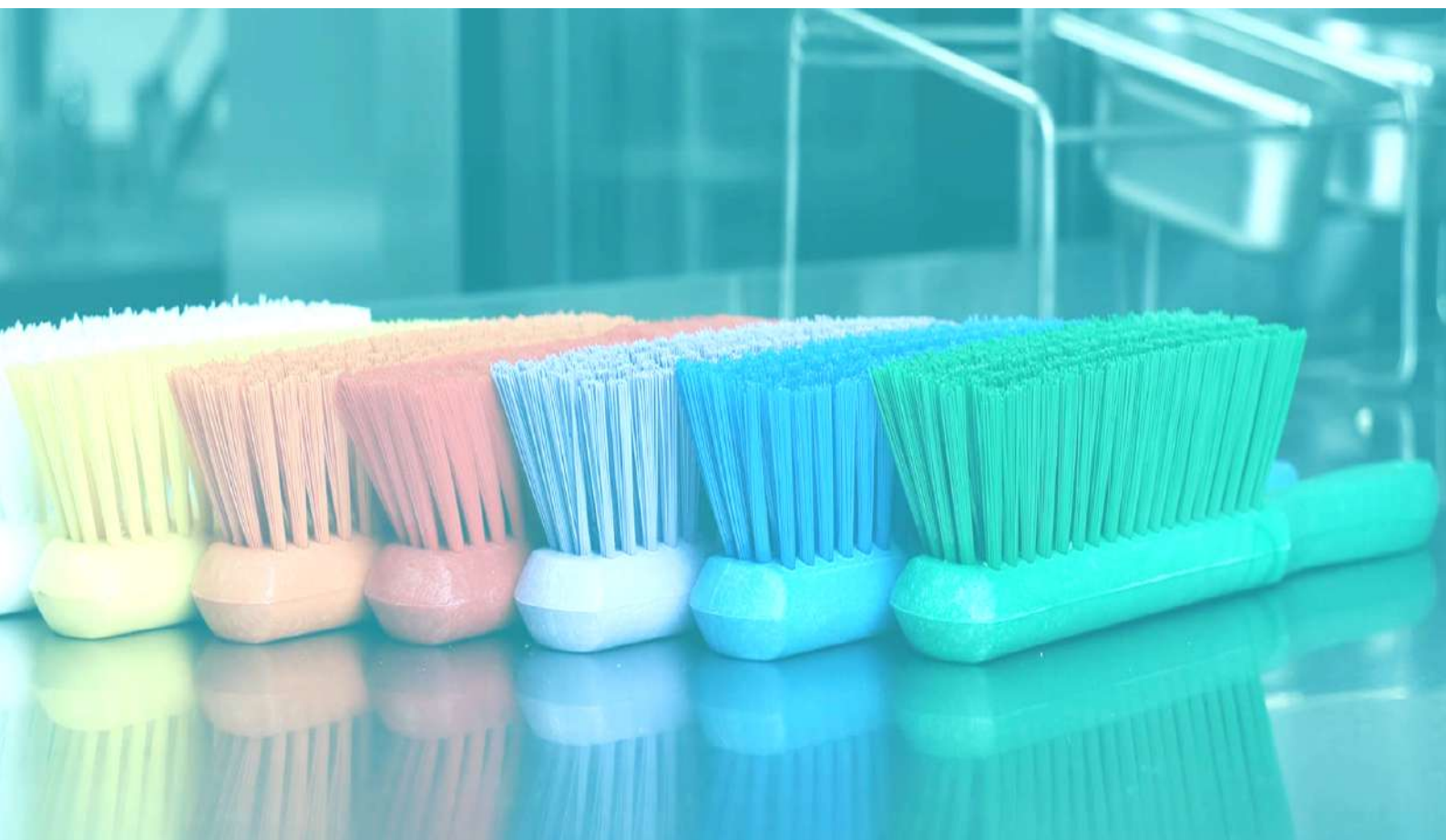




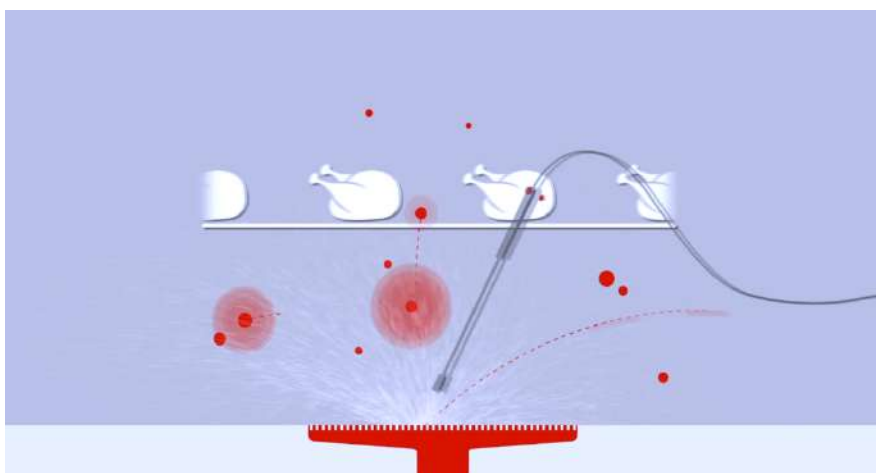
СЕМИНАР

САНИТАРНАЯ ОБРАБОТКА НА ПИЩЕВОМ ПРЕДПРИЯТИИ



ВЫ УВЕРЕНЫ, ЧТО ВАША САНИТАРНАЯ ПРОГРАММА РАЗРАБОТАНА И ВНЕДРЕНА

ПРАВИЛЬНО?



Большинство руководителей служб качества никогда не присутствовали во время ночной мойки, а при этом данному отделу приходится разрабатывать инструкции по мойке и дезинфекции. Но даже те, кто хотя бы раз видел, как проводится санитарная обработка, не могли оценить, насколько правильно она выполняется.

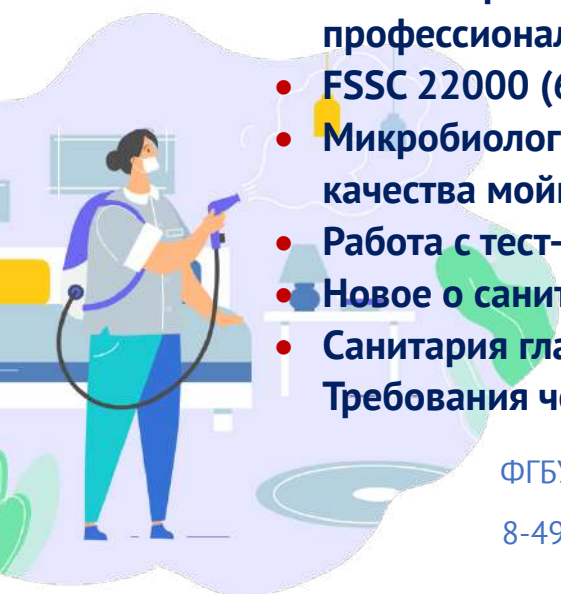
Мы подготовили специальный вебинар по неочевидным на первый взгляд нюансам в области санитарной обработки на пищевых предприятиях, чтобы показать, на что обратить внимание и как проверить, выполняют ли операторы всё правильно, достаточно ли их и почему смывы ничего не гарантируют, а во время внутреннего санитарного аудита видна лишь верхушка айсберга.

ФГБУ "ВГНКИ" Москва, Звенигородское шоссе д.5

8-495-982-51-63 8-916-217-00-63 umo@vgnki.ru vgnki.ru

ПРОГРАММА СЕМИНАРА

- Практическая сторона санитарной обработки – то, что Вы еще не знали
- Основные проблемы и способы решения. Разбор ошибок.
- Системный подход к организации санитарии на пищевом предприятии
- Технология проведения санитарно-гигиенических мероприятий – текущая обработка, вынужденная мойка, санитарные дни. Различия в подходах
- Требования законодательства к сертификации и оформлению документов на моющие и дез средства., Уборочный инвентарь. Цветовое кодирование и правила хранения
- Валидация мойки
- Санитария и сроки годности продукта. Основные патогены, влияющие на порчу, способы борьбы
- Биопленки – как улучшить санитарное состояние
- Борьба с плесенью
- Обработка сложных и труднодоступных участков оборудования. Основные тренды санитарной обработки
- Дезинфекция воздуха и применение генераторов тумана
- Особенности мойки трапов.
- Особенности мойки при отсутствии трапов в помещении
- Разработка санитарной программы и инструкций для санитарной обработки оборудования
- Обучение операторов мойки
- Обзор новых Методических рекомендаций Роспотребнадзора
- Какой нормативный документ регламентирует применение профессиональной химии в офисе предприятия
- FSSC 22000 (6.0) Мониторинг окружающей среды
- Микробиологический, химический и визуальный контроль качества мойки. Периодичность смывов
- Работа с тест-полосками и люминометром
- Новое о санитарном аудите
- Санитария глазами аудитора торговых сетей. Требования чек-листов



ФГБУ "ВГНКИ" Москва, Звенигородское шоссе д.5

8-495-982-51-63

8-916-217-00-63

umo@vgnki.ru

vgnki.ru



СТОИМОСТЬ участия для одного специалиста
13 300 рублей,
включая сертификат и раздаточные материалы



ФОРМАТ он-лайн в режиме реального времени



ВЕДУЩИЕ

Аудитор Маргарита Соболева
и приглашенные эксперты



Для участия необходимо направить заявку на
umo@vgnki.ru

