

Программа онлайн-семинара
«Специфика управления аллергенами на пищевом предприятии. Анализ рисков и методы контроля»

Управление аллергенами представляет собой систему процедур, которая служит для выявления и контроля аллергенов, а также информирования о рисках их наличия на предприятии от момента приемки сырья до отгрузки готовой продукции.

Онлайн-семинар будет актуален для таких специалистов как:

- руководители и специалисты службы качества;
- члены команды НАССР;
- руководители и специалисты подразделений предприятия.

Преподаватель курса – ведущий эксперт и аудитор систем пищевой безопасности.

Время проведения мск	Тема	Кол-во часов
09.30-11.00 11.15-12.45 13.30-15.00 15.15-16.45	Природа аллергена. Механизм воздействия на организм. Анафилаксия. Законодательные требования и требования чек-листов торговых сетей. Как провести анализ рисков по аллергенам. Меры контроля в результате анализа рисков. Производство аллергенов по графику - эффективная мера? Аллергенов нет, но проверяющие запрашивают какие-то документы. Что нужно учесть в спецификациях и при оценке поставщиков Аллергены и смазочные материалы. Предупреждающая информация на маркировке — как сформулировать. Как определить, что аллергены не остались после уборки. Что такое валидация уборки аллергенов. Как проверить продукт на аллергены? Сложности при внедрении программы по аллергенам Какие вопросы задает аудитор по теме аллергенов при опросе персонала Хорошие практики. Ответы на вопросы	8



Лицензия на право осуществления
образовательной деятельности от 09 августа 2012
г. № 0297 выдана Федеральной службой по
надзору в сфере образования и науки Российской
Федерации

По итогам освоения программы слушатели получают сертификат участника установленного образца.

Стоимость участия для одного специалиста составляет 11 192,08 рублей.

Для участия в обучающем мероприятии необходимо направить заявку на электронную почту umo@vgnki.ru.