

**СЕМИНАР «БЕЗОПАСНОСТЬ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ, ЛУЧШИЕ ПРАКТИКИ»****22 ИЮНЯ 2017 ГОД.****ЦЕННОСТЬ СЕМИНАРА:**

- Вы узнаете о последних изменениях **законодательства** и опыте их применения, практике разработки систем на основе **ХАССП**, передовом опыте в **обучении персонала**.
- По итогам мероприятия всем участникам будет выдан **официальный сертификат участника** от компании ИнтерКонсалт, а также выслан **комплект материалов семинара**.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ СЕМИНАРА:

- Руководители, директора по качеству / производства
- Сотрудники, отвечающие за разработку систем на основе ХАССП
- Главные технологи
- Специалисты по качеству

УЧАСТИЕ В СЕМИНАРЕ БЕСПЛАТНОЕ!

для участия в семинаре необходимо пройти регистрацию до 16 июня - прислать ФИО, должность и название компании участника на contact@interconsult.kg, либо связаться с нами по телефонам +996 312 880015/900505

Место проведения: City Hotel Bishkek, зал «Ала-Тоо»**Адрес проведения: г. Бишкек, ул. Байтик Баатыра, 34/1****ОРГАНИЗАТОРЫ:**

- ИнтерКонсалт – лидер в области консалтинга для пищевых предприятий
- Foodsmi.com – портал пищевой промышленности

ОТЗЫВЫ УЧАСТНИКОВ ПРЕДЫДУЩИХ СЕМИНАРОВ:

«Умело изложено сложное за короткое время» (Кэн-Пак)

«Все доклады интересные и познавательные» (Проксима)

«Понравились практические примеры»

(Донская мясная компания)

«Очень продуктивный семинар» (Евродон)

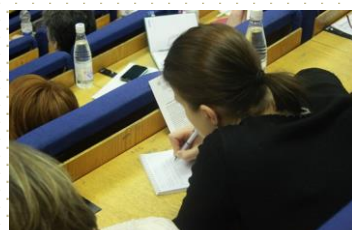
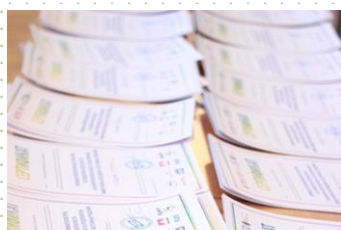
«Понравилось как разъяснено внедрение системы на производстве» (О`КЕЙ)

«Хорошо рассказано о практике внедрения программ предварительных условий на пищевых предприятиях» (АШАН)



Опыт? ИнтерКонсалт проводит открытые мероприятия **11 лет**, а также модерирует совместные мероприятия с крупнейшими органами по сертификации

Где? Москва, Краснодар, Ростов-на-Дону, Санкт-Петербург, Бишкек, Сочи, Екатеринбург, Нижний Новгород, Саратов, Пенза и др.



22 июня 2017 г.

City Hotel Bishkek, зал «Ала-Тоо»

ПРОГРАММА СЕМИНАРА: ПРАКТИКА ПИЩЕВОЙ БЕЗОПАСНОСТИ

9.30-10.00 Регистрация участников. Приветственный кофе.

10.00-10.20 Введение:

Алексей Горшенин, генеральный директор ООО «ИнтерКонсалт».

Умет Далетбаев, директор ОсОО "ИнтерКонсалт Бишкек"

10.20-11.30 Сессия 1: Система менеджмента пищевой безопасности. **«Какую систему выбрать?»**

1. Система менеджмента безопасности пищевых продуктов. Практика внедрения международных стандартов (НАССР, ISO 22000, FSSC 22000, IFS, BRC). Преимущества, особенности, сложности внедрения. – Алексей Горшенин, ООО «ИнтерКонсалт».
2. Изменения в законодательстве Таможенного союза. Обзор требований, перспективы. – Дмитриева Татьяна, ООО «ИнтерКонсалт».

11.30-11.45 Кофе-пауза

11.45-13.30 Сессия 2: Практика применения требований по пищевой безопасности. **«Как применять требования?»**

1. Вступление в действие Технического регламента Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевых продуктов». Практика работы, преимущества, особенности внедрения, основные ошибки. – Татьяна Дмитриева, ООО «ИнтерКонсалт».
2. Разработка системы менеджмента пищевой безопасности: пошаговая инструкция. – Татьяна Дмитриева, ООО «ИнтерКонсалт».

13.30-14.30 Обед

14.30-16.00 Сессия 3: Риски на пищевых предприятиях. **«Как управлять рисками?»**

1. Опасности пищевых продуктов: идентификация, методология анализа опасных факторов. – Алексей Горшенин, ООО «ИнтерКонсалт».
2. Создание программ предварительных условий при управлении рисками на предприятиях. – Татьяна Дмитриева, ООО «ИнтерКонсалт».

16.00-16.15 Кофе-пауза

16.15-17.15 Сессия 4: Практика внедрения системы пищевой безопасности. **«Что необходимо для работы системы?»**

1. Инструменты ЕБРР для поддержки бизнеса в области внедрения стандартов качества и пищевой безопасности – Бакай Жунушов, Ведущий менеджер, Консультации для малого бизнеса ЕБРР.
2. Персонал – главный ресурс системы. Мотивация. Развитие. Управление персоналом. – Алексей Горшенин, ООО «ИнтерКонсалт».

17.15-17.40 Подведение итогов. Бизнес-игра.

17.40-18.30 Завершение, выдача сертификатов. Неформальное общение.

В программу семинара могут вноситься изменения.