

ПРОГРАММА СЕМИНАРА

9.00 - 9.30 Регистрация участников. Приветственный кофе

9.30 - 10.00 Открытие семинара

Приветственное слово от организаторов

Приветственное слово от Представителя Правительства Новгородской области

СЕССИЯ 1

“ПРЕДУПРЕЖДЕН — ЗНАЧИТ ВООРУЖЕН”. ИЗМЕНЕНИЯ ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВА В ОБЛАСТИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

10.00 - 10.30 Законы для вкусных продуктов. Какие требования законодательства нас ожидают?

Юлия Юшина

Руководитель лаборатории микробиологии, заместитель руководителя испытательного центра ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, к.т.н., сертифицированный специалист в области систем менеджмента качества, внутреннего аудита

10.30 - 11.00 Внедрение и сертификация систем менеджмента качества и безопасности продукции в условиях санкций. Актуальные новости в области сертификации

Татьяна Демичева

Руководитель отдела сопровождения Клиентов компаний ИнтерКонсалт & Грэйт, аудитор, преподаватель

11.00 - 11.15 Кофе-брейк

СЕССИЯ 2

“ИСКУССТВО ЧИСТОТЫ” ИЛИ КАК ПОВЫСИТЬ УРОВЕНЬ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ГИГИЕНЫ

11.15 - 11.45 Комплексное предложение для пищевых производств по санитарии и гигиене

Артём Арлашкин

Руководитель направления “Профессиональная химия, оборудование и инвентарь”, “Комус”

11.45 - 12.15 Практика применения профессионального уборочного инвентаря на пищевом производстве

Валентина Коробова

Руководитель направления “Гигиена пищевых производств” компании “Vileda Professional”

12.15 - 12.45 ЕТН и ХАССП: соблюдаем требования трудового и санитарного законодательства

Ольга Климова

Специалист по пищевой безопасности субдивизиона “РОиСИЗ” “Комус”

12.45 - 13.15 Инновационные методы обеззараживания сырья и готовой продукции. Дезинфекция воздуха и поверхностей предприятий пищевой промышленности

Жанна Санаторская и Александр Комиссаров

Генеральный директор ООО НПО “Варионикс”

Главный конструктор ООО НПО “Варионикс”, к.т.н.

13.15 - 14.00 Кофе-брейк

СЕССИЯ 3

ЛАБОРАТОРНЫЙ ПРАКТИКУМ. СОВРЕМЕННЫЕ МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ

14.00 - 14.30 Как правильно подойти к выбору метода исследования продукции

Елисеева Ирина

Эксперт по пищевой безопасности. Руководитель направления по работе с ключевыми клиентами ООО "АГРОФУДЛАБ"

14.30 - 14.40 Практика применения люминометра на пищевом производстве

Елисеева Ирина

Эксперт по пищевой безопасности. Руководитель направления по работе с ключевыми клиентами ООО "АГРОФУДЛАБ"

СЕССИЯ 4

ПОВЫШЕНИЕ ЭФФЕКТИВНОСТИ СИСТЕМЫ ПИЩЕВОЙ БЕЗОПАСНОСТИ ЗА СЧЕТ АВТОМАТИЗАЦИИ

14.40 - 15.10 Инструменты автоматизации на службе пищевой безопасности. Возможности MES-системы

Юрий Синцов

Ведущий аналитик IT, компания "Константа"

15.10 - 15.40 Система внутренних аудитов. Кейс. "Как мы прошли путь от бумаги к автоматизации"

Екатерина Щурина

Главный ветеринарный врач ООО "Чернышихинский мясокомбинат"

15.40 - 16.00 Закрытие деловой части семинара

16.15 - 17.30 Развлекательная программа. Фуршет и Квиз

Условия участия:

Бесплатно для
представителей пищевых
предприятий

[Зарегистрироваться](#)

Информационный
партнёр:



По вопросам регистрации
обращайтесь в редакцию foodsmi:
mail@foodsmi.com
+7 4822 680-699 доб. 303