



***Семинар «Пищевая промышленность. Гигиена и пищевая безопасность»***

**6 октября 2015 года, с 9-00 до 17-15 часов, выставка Агропродмаш 2015.  
г. Москва, ул. Краснопресненская набережная, д. 14.  
ЗАЛ «ЮЖНЫЙ», Павильон «Форум», ЦВК «Экспоцентр»**

**Регистрация на бесплатный Семинар «Гигиена и пищевая  
безопасность» - пройдите по ссылке**

**<http://www.vikan.com/agro2015/ru>**

Развитие пищевой индустрии сейчас находится на подъеме. Постоянный рост внутреннего спроса и увеличение экспорта приводит к необходимости реализации более высоких стандартов безопасности продуктов питания.

Дания является одним из ведущих стран мира в области безопасности пищевых продуктов и технологий гигиены. Компания Vikan A/S совместно с компанией ЗАО «3М Россия» проводит Семинар, который идентифицирует и выделяет важные аспекты, которые необходимо учитывать, чтобы улучшить безопасность пищевого производства и осуществлять программы по безопасности продуктов питания, таких как HACCP.

По всему миру производители пищевой продукции и напитков достигают лучших результатов в области качества продукции, безопасности и гигиены производства, благодаря использованию широкого спектра тестовых систем компании **3M™**

Vikan A/S разрабатывает, производит инвентарь для уборки, разработанный специально для пищевой промышленности и является единственной компанией, предлагающей программу и план по очистке, базирующийся на цветовом кодировании инвентаря для уборки, который соответствует требованиям HACCP.

ХАССП (англ. Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP) — анализ рисков и критические контрольные точки) — концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции.

Системы ХАССП применяются практически во всех цивилизованных странах мира как надежная защита потребителей.

В соответствии с решением № 880 от 9 декабря 2011 года Комиссии Таможенного Союза Евразийского Экономического Сообщества с 1 июля 2013 года в Республике Беларусь, Республике Казахстан и Российской Федерации вступает в силу технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011). Согласно этому регламенту внедрение принципов ХАССП для организаций, участвующих в цепи создания пищевой продукции, становится обязательным.

Особое внимание на семинаре будет уделено вопросам, связанным с **российской и международной практикой внедрения ХАССП на пищевых производствах, будут затронуты вопросы: почему появился ХАССП в ТР ТС 021, каковы условия внедрения ХАССП (ППУ), санитарной программы и программы борьбы с вредителями, системы прослеживаемости, как производится оценка опасностей и выбор мер контроля и ККТ, как предъявить наличие ХАССП проверяющим.**

По большинству пунктов будет проводиться сравнение классического ХАССП и ТР ТС.

#### ***Кому будет интересно участие в Семинаре:***

Менеджерам/Директора по качеству и безопасности производства, Руководителям производства, Руководителям службы ветеринарного контроля

#### ***Формат Семинара:***

Выступление зарубежных и российских экспертов в области гигиены и безопасности пищевых производств

Практические кейсы (как улучшить гигиеническую окружающую среду в месте, как соответствовать требованиям НАССР, как реализовать решения цветового кодирования)

#### **Сессия 1: Введение в систему ХАССП, предпосылки и внедрение системы ХАССП на пищевом предприятии**

Введение в систему ХАССП и предпосылки ХАССП (**Дебра Смит, Ведущий специалист по гигиене Vikan A/S, микробиолог**)

НАССР как рабочий инструмент внедрения Технического Регламента Таможенного Союза 021/2011: часто задаваемые вопросы (**Юлия Крючкова, Руководитель направления пищевых аудитов, ведущий аудитор по системам менеджмента АО «СЖС Восток Лимитед» (Группа SGS)**)

#### **Сессия 1а: Практическая часть**

Vikan A/S – Vikan Colour Coding System для минимизации перекрестных загрязнений, Vikan Hygienic Zone Planner – уникальное программное обеспечение для систематизации подбора оборудования для уборки пищевого производства (**Светлана Грекова, Менеджер по продажам и маркетингу Vikan A/S**).

Компания ЗАО «ЗМ Россия» – контроль микробиологических рисков на пищевых предприятиях, мониторинг качества мойки. (**Лариса Белоус, Ведущий Технический Эксперт отдела Пищевой безопасности компании ЗАО «ЗМ Россия»**)

#### **ДЕМОНСТРАЦИЯ ПРОДУКТОВ, ТЕСТИРОВАНИЕ, ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА В ГРУППАХ, СЕССИЯ ВОПРОСОВ И ОТВЕТОВ**

Сессия 2: ХАССП Предпосылки в разделе «Санитария» – риски, контроль и верификация.

Биопленки и как их контролировать (**Дебра Смит, Ведущий специалист по гигиене Vikan A/S, микробиолог**)

Регламентирование средств санитарной обработки для пищевых предприятий в контексте внедрения ХАССП (**Борис Маневич, зав. лабораторией санитарной обработки**

**ФГБНУ "ВНИМИ", к.т.н., эксперт)**

Сессия 2а: Практическая часть

Vikan A/S – Vikan Colour Coding System для минимизации перекрестных загрязнений, Vikan Hygienic Zone Planner – уникальное программное обеспечение для систематизации подбора оборудования для уборки пищевого производства (**Светлана Грекова, Менеджер по продажам и маркетингу Vikan A/S**).

Компания ЗАО «ЗМ Россия» – контроль микробиологических рисков на пищевых предприятиях, мониторинг качества мойки. (**Лариса Белоус, Ведущий Технический Эксперт отдела Пищевой безопасности компании ЗАО «ЗМ Россия»**)

**ДЕМОНСТРАЦИЯ ПРОДУКТОВ, ТЕСТИРОВАНИЕ, ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА В ГРУППАХ, СЕССИЯ ВОПРОСОВ И ОТВЕТОВ**



Спикеры Семинара:

**Лариса Белоус**

**Ведущий Технический Эксперт отдела Пищевой безопасности компании ЗАО «ЗМ Россия».**

Окончила Московскую Академию Прикладной Биотехнологии, ветеринарно-санитарный факультет, Международный институт менеджмента ЛИНК, программа MBA. С 1994 по 2000 гг работала в Вооруженных Силах РФ в качестве руководителя микробиологической лаборатории. 7-летний опыт работы в компании «Нестле Россия» микробиологом региональной лаборатории. Имеет большой практический опыт в организации микробиологических лабораторий, мониторинга сальмонелл и листерий на пищевых предприятиях. Общий стаж работы в пищевой индустрии – 20 лет. С 2010 г. – ведущий технический эксперт ЗАО «ЗМ Россия», где отвечает за практическое обучение микробиологов и техническую поддержку компаний-партнеров

**Дэбра Смит**

**Global R&D manager/ Global Hygienic Specialise, Vikan A/S**

Дэбра уже 30 лет работает в области обучения специалистов и обеспечения гигиены на предприятиях пищевой промышленности. До прихода в Vikan Дэбра 9 лет работала научным руководителем в области пищевой гигиены в международной независимой организации Campden BRI, управляя научно-исследовательскими проектами, а также отвечая за обучение и поддержку специалистов по гигиене пищевой промышленности.

Дебра - квалифицированный специалист в сфере прикладной микробиологии (СПЦ), области питания и пищевой промышленности (степень бакалавра (диплом с отличием)), а также в области систем управления безопасностью пищевых продуктов (НАССР). Дебра является автором многочисленных публикаций на тему продовольственной безопасности и гигиены, в том числе ею разработаны основополагающие принципы обеспечения гигиены. Деб открыта для сотрудничества: проведения встреч, рабочих семинаров и обучения с целью разработки новых, усовершенствованных систем для уборки.

## **Юлия Крючкова**

**Руководитель направления пищевых аудитов, ведущий аудитор по системам менеджмента АО «СЖС Восток Лимитед» (Группа SGS)**

Окончила Московский технологический институт пищевой промышленности с квалификацией инженер-технолог. Кандидат технических наук. До 2012 года доцент кафедры «Стандартизация и управление качеством пищевых продуктов» МГУПП. Опыт консалтинговой деятельности и проведения аудитов СМК с 1998 года. Возглавляла Центр развития СМК ОАО «Русский продукт», где приобрела опыт разработки и внедрения СМК. С 2005 года работает в SGS в качестве аудитора систем менеджмента по стандартам ISO 9001, ISO 22000, НАССР, FSSC 22000, ISO 22716. Зарегистрирована в IRCA как ведущий аудитор QMS и FSMS. Преподаватель курсов SGS ACADEMY для внутренних аудиторов и менеджеров, внедряющих системы по стандартам ISO 9001, НАССР, ISO 22000, FSSC 22000 и интегрированные системы менеджмента на пищевых предприятиях, семинара по реализации процессного подхода при внедрении СМК, специализированных семинаров по актуальным вопросам пищевой безопасности, а также сертифицированного в IRCA курса ведущего аудитора по FSSC 22000.

## **Борис Маневич**

**Зав. лабораторией санитарной обработки оборудования ФГБНУ "Всероссийский научно-исследовательский институт молочной промышленности" (ВНИМИ), к.т.н.**

Работает во ВНИМИ с 1991 года, научный сотрудник с 1999 г., старший научный сотрудник с 2005 г., зав. лабораторией с 2011 г.

В 2005 г. защитил диссертационную работу с присуждением ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04. – технология мясных, молочных, рыбных продуктов и холодильных производств. Маневич Б.В. имеет 7 патентов и более 50 печатных работ и научных публикаций в сборниках научных трудов, в т.ч. на международных и региональных конференциях и в отраслевых журналах. Постановлением президиума Россельхозакадемии в 2001г. награжден дипломом за лучшую завершённую научную разработку года; в 2009г. награжден Почетной грамотой Министерства сельского хозяйства Российской Федерации