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

**7 октября 2014 года, с 11 до 18 часов, выставка Агропродмаш 2014.**

**г. Москва, ул.Краснопресненская набережная, д. 14.**

**Конференц-зал: Переговорная комната 2 павильона 8**

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. Четыре ведущие датские компании проводят 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.

ХАССП ([англ.](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%90%D0%BD%D0%B3%D0%BB%D0%B8%D0%B9%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B9_%D1%8F%D0%B7%D1%8B%D0%BA) Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP) — анализ [рисков](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A0%D0%B8%D1%81%D0%BA) и [критические контрольные точки](https://ru.wikipedia.org/w/index.php?title=%D0%9A%D1%80%D0%B8%D1%82%D0%B8%D1%87%D0%B5%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B5_%D0%BA%D0%BE%D0%BD%D1%82%D1%80%D0%BE%D0%BB%D1%8C%D0%BD%D1%8B%D0%B5_%D1%82%D0%BE%D1%87%D0%BA%D0%B8&action=edit&redlink=1)) — 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](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%95%D0%B2%D1%80%D0%B0%D0%B7%D0%B8%D0%B9%D1%81%D0%BA%D0%BE%D0%B5_%D1%8D%D0%BA%D0%BE%D0%BD%D0%BE%D0%BC%D0%B8%D1%87%D0%B5%D1%81%D0%BA%D0%BE%D0%B5_%D1%81%D0%BE%D0%BE%D0%B1%D1%89%D0%B5%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%BE) 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.

***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 HAACP, как реализовать решения цветового кодирования)

***Программа семинара:***

11.00 - 11.30 Деб Смит / Vikan. Менеджмента безопасности пищевых продуктов для улучшения гигиены и безопасности пищевых продуктов - введение и обзор.

11.30 - 12.00 Елена Таганова / Control Union коммерческий директор Сертификаты. Экономическая санкция - хороший шанс для местного перерабатывающей промышленности к работе через западных гигиенических нормативов

12.00 - 12.30 Кофе-брейк

12.30 - 13.00 Олав Винды Ларсен / Alectia. Лучшая практика для обеспечения высокой пищевой гигиены в процессе производства

13.00 - 13.30 Д-р Марк Шамцян / EHEDG. Лучшая практика для обеспечения высокой пищевой гигиены в пищевой промышленности зданий.

13.30 - 14.00 Доктор Сергей Горелов. Очистка и дезинфекция - важная проблема для безопасности пищевых продуктов.

14.00 - 14.05 Томас Винклер / Посол Дании в России

14.05 - 15.00 Закуски и напитки

Семинар будет проходить на русском и английском языках.

Раздаточный материал в ходе презентаций, проводимых на английском языке, будет доступен на русском языке.

***Контактное лицо:***

Грекова Светлана, Vikan A/S

Тел.: 8-915-1600978

Сайт: www.vikan.com

Регистрация на Семинар: www.vikan.com/agro/ru