



СЕМИНАР/SEMINAR

Безопасная производственная среда - Ваша лучшая защита

8 октября 2019 года, 9-00 - 17-00, АгроПродМаш 2019, Москва, Краснопресненская набережная, 14, Зал «Южный», Павильон «Форум» ЭкспоЦентр

Регистрация на семинар по ссылке <https://www.vikan.com/agroprod mash-2019/ru/>

Или по электронной регистрации sgrekova@vikan.com, foodsafety@mmm.com

Кому будет интересен семинар:

Директорам по качеству/менеджерам, Менеджерам производства, Специалистам Ветеринарной службы, Специалистам по санитарии и гигиене; Пищевая промышленность/HoReCa

Контроль аллергенов в производстве пищевых продуктов имеет важное значение для обеспечения безопасности пищевых продуктов и соблюдения нормативных требований. Вы получите информацию и практические советы по контролю аллергенов путем разделения территории и оборудования; и использование соответствующих методов очистки. Этой важной теме посвящен не только отдельный раздел семинара, но и практический МАСТЕР-КЛАСС.

Vikan A/S снова предлагает участникам крупнейшей в России выставке «Агропродмаш 2019» присоединиться к ним и другим ведущим отраслевым экспертам на семинаре «БЕЗОПАСНАЯ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ СРЕДА – ВАША ЛУЧШАЯ ЗАЩИТА».

9-30 – регистрация и приветственный кофе. Грекова Светлана, Директор по продажам Vikan A/S

10-00 - Обновление версии FSSC 22000, основные изменения. ТАТЬЯНА ДЕМИЧЕВА, Руководитель отдела сопровождения клиентов ИнтерКонсалт

11-00 – Сальмонелла. Реальные способы справиться с ней на пищевом производстве: уборка и очистка. СТИНЕ БИСЛЕВ, менеджер по гигиене и соответствиям Vikan A/S

12-30 - Контроль микробиологических рисков на производстве. ЛАРИСА БЕЛОУС, ведущий технический Эксперт, микробиолог 3М Пищевая Безопасность

13-30 – кофе брейк

СЕССИЯ «КОНТРОЛЬ АЛЛЕРГЕНОВ»

14-00 – Контроль Аллергенов на пищевом производстве, надежные практики уборки. СТИНЕ БИСЛЕВ, менеджер по гигиене и соответствиям Vikan A/S

15-30 – ПРАКТИЧЕСКИЙ МАСТЕР КЛАСС «КОНТРОЛЬ АЛЛЕРГЕНОВ НА ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ»

16-00 - Воздух – важный фактор, влияющий на качество и сроки годности пищевой продукции. СЕРГЕЙ СИНЯЕВ, Менеджер по развитию бизнеса, НПФ «Поток Интер»

17-00 – деловое общение

17-30 – окончание семинара