

РОССЕЛЬХОЗНАДЗОР  
Федеральное государственное бюджетное учреждение «Всероссийский государственный  
Центр качества и стандартизации лекарственных средств для животных и кормов»  
ФГБУ «ВГНКИ»

ЦЕНТР ВОМН (ВОЗЖ) ПО БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ДЛЯ СТРАН ВОСТОЧНОЙ ЕВРОПЫ, ЦЕНТРАЛЬНОЙ АЗИИ И ЗАКАВКАЗЬЯ  
World Organization for Animal Health

ЦЕНТР ВОМН (ВОЗЖ) ПО ДИАГНОСТИКЕ И БОРЬБЕ С БАКТЕРИАЛЬНЫМИ БОЛЕЗНЯМИ ЖИВОТНЫХ ДЛЯ СТРАН ВОСТОЧНОЙ ЕВРОПЫ, ЦЕНТРАЛЬНОЙ АЗИИ И ЗАКАВКАЗЬЯ  
Reference Centre World Organization for Animal Health

www.vgnki.ru



ФГБУ «ВГНКИ»

## Программа онлайн-семинара «FSSC 22000 ver.6.0 Управление аллергенами»

### ДЛЯ КОГО ЭТОТ ТРЕНИНГ:

- Для сотрудников, ответственных за анализ рисков по аллергенам, разработку и внедрение процедуры управления аллергенами
- Менеджеров по качеству
- Специалистов подразделений предприятия, которым необходимо обучить персонал



# ПРОГРАММА

10:00 – 16:30

- Законодательные требования и требования чек-листов торговых сетей
- Международное законодательство
- FSSC 22000, версия 6 – Управление аллергенами (дополнительные требования)
- Природа аллергена. Механизм воздействия на организм. Анафилаксия.
- Как провести анализ рисков по аллергенам
- Меры контроля по результатам анализа рисков
- Специфика безглютенового производства
- Производство аллергенов по графику - эффективная мера?
- Аллергенов нет, но проверяющие запрашивают какие-то документы.
- Что нужно учесть в спецификациях и при оценке поставщиков
- Аллергены и смазочные материалы.
- Предупреждающая информация на маркировке — как сформулировать.
- Как определить, что аллергены не остались после уборки. Сухая зачистка эффективна?
- Что такое валидация уборки аллергенов. Как проверить продукт на аллергены? Сложности при внедрении программы по аллергенам
- Обучение персонала  
Какие вопросы задает аудитор по теме аллергенов при опросе персонала
- Международная практика. Концепция VITAL
- Обмен опытом



Этот курс позволит Вам разобраться в теме управления аллергенами. Сейчас очень часто говорят про аллергены, но эта информация только еще больше запутывает.

У многих уже «аллергия на тему аллергенов» из-за отсутствия четких разъяснений.

Семинар расставит все точки над «i», даст логическое понимание и ответы на вопросы.



## ТРЕНЕР

Ведущий аудитор по системам менеджмента пищевой безопасности, аудитор FSSC



## РАЗДАТОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ:

- Презентация
- Процедура управления аллергенами на пищевом предприятии
- Анализ рисков по аллергенам





Стоимость участия для одного специалиста составляет

**13 300,00** рублей, включая сертификат и раздаточные материалы

Для участия необходимо направить заявку на электронную почту  
[umo@vgnki.ru](mailto:umo@vgnki.ru)

+7 (499) 941-01-51, вн. 600, 151, 428

Лицензия на право осуществления образовательной деятельности от  
09 августа 2012 г. No 0297 выдана Федеральной службой по надзору  
в сфере образования и науки Российской Федерации

