



Программа онлайн-семинара «Поточность и зонирование на пищевом предприятии. Предотвращение перекрестного загрязнения»

ДЛЯ КОГО ЭТОТ ТРЕНИНГ:

- Для сотрудников, ответственных за разработку классификации зон
- Для команды НАССР
- Менеджеров по качеству, руководителей цехов
- Для всех заинтересованных лиц, кому необходимо разобраться, как обосновать поточность на внешних инспекциях
- Для тех, кто взаимодействует с проектировщиками, чтобы учесть требования СМБПП



ПРОГРАММА

10:00 – 16:00

- Законодательные требования. Требования чек-листов торговых сетей. Международная практика
- Определение поточности
- Принципы поточности
- Поточность на территории
- Поточность на производстве (сырье/полуфабрикаты/готовая продукция/отходы/персонал)
- Поточность в бытовых помещениях (раздевалки, прачечные, комнаты приема пищи)
- Разделение потоков
- Поточность аллергенов – как управлять
- Дерево решений для зонирования
- Документирование результатов по зонированию. Что делать, после того, как оформил зоны и потоки на бумаге
- Кейс с производства для группового обсуждения
- Обмен опытом. Ответы на вопросы



СПЕЦИАЛЬНЫЙ ГОСТЬ

President of
EHEDG (European
Hygienic
Engineering and
Design Group)

President of
SFoST (Society
of Food Science
and



ТРЕНЕР

Ведущий аудитор по
системам менеджмента
пищевой безопасности,
аудитор FSSC



РАЗДАТОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ:

- Презентация
- Процедура по зонированию
- Дерево решений для определения зон
- Пример заполнения рабочего листа по анализу зон





Стоимость участия для одного специалиста составляет

12 077,90 рублей, включая сертификат и раздаточные материалы

Для участия необходимо направить заявку на электронную почту
umo@vgnki.ru

+7 (499) 941-01-51, вн. 600, 151

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



OIE
WORLD ORGANISATION FOR ANIMAL HEALTH
Protecting animals, preserving our future