



СЕМИНАР

FSSC 22000, версия 6 УПРАВЛЕНИЕ АЛЛЕРГЕНАМИ



А ВЫ УВЕРЕНЫ, ЧТО УПРАВЛЯЕТЕ АЛЛЕРГЕНАМИ ЭФФЕКТИВНО?

У многих уже «аллергия» на тему аллергенов из-за отсутствия четких разъяснений. Этот курс поможет разобраться в системе управления аллергенами на пищевом предприятии.

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



ФГБУ "ВГНКИ" Москва, Звенигородское шоссе д.5

8-495-982-51-63 8-916-217-00-63 umo@vgnki.ru vgnki.ru



ПРОГРАММА СЕМИНАРА

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



СТОИМОСТЬ участия для одного специалиста
13 300 рублей,
включая сертификат и раздаточные материалы



ФОРМАТ он-лайн в режиме реального времени



ТРЕНЕР

Маргарита Соболева, ведущий аудитор FSSC,
поставщиков торговых сетей, эксперт и автор
курсов по пищевой безопасности



Для участия необходимо направить заявку на
umo@vgnki.ru



ФГБУ "ВГНКИ" Москва, Звенигородское шоссе д.5

8-495-982-51-63 8-916-217-00-63 umo@vgnki.ru vgnki.ru