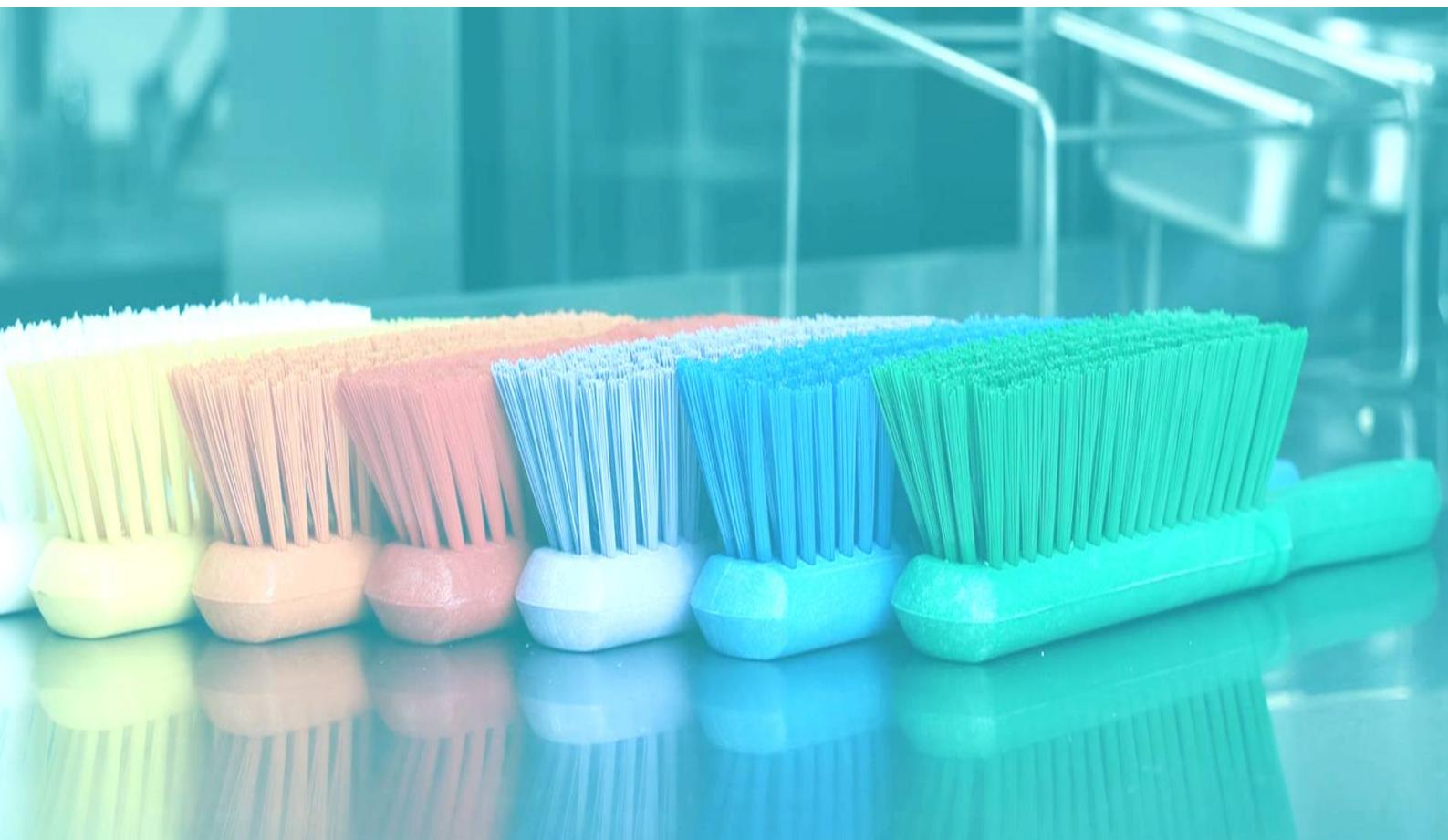


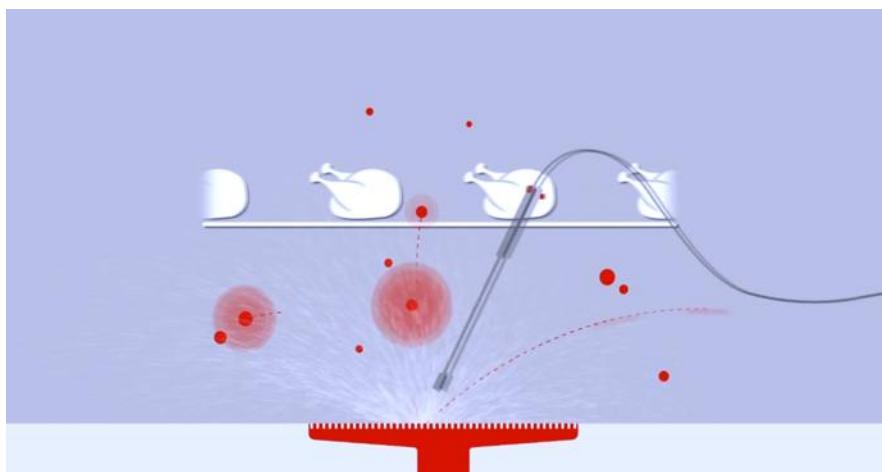


СЕМИНАР

САНИТАРНАЯ ОБРАБОТКА  
НА ПИЩЕВОМ ПРЕДПРИЯТИИ



# ВЫ УВЕРЕНЫ, ЧТО ВАША САНИТАРНАЯ ПРОГРАММА РАЗРАБОТАНА И ВНЕДРЕНА ПРАВИЛЬНО?



Большинство руководителей служб качества никогда не присутствовали во время ночной мойки, а при этом данному отделу приходится разрабатывать инструкции по мойке и дезинфекции. Но даже те, кто хотя бы раз видел, как проводится санитарная обработка, не могли оценить, насколько правильно она выполняется.

Мы подготовили специальный вебинар по неочевидным на первый взгляд нюансам в области санитарной обработки на пищевых предприятиях, чтобы показать, на что обратить внимание и как проверить, выполняют ли операторы всё правильно, достаточно ли их и почему смывы ничего не гарантируют, а во время внутреннего санитарного аудита видна лишь верхушка айсберга.

ФГБУ "ВГНКИ" Москва, Звенигородское шоссе д.5

+7 (499) 941-01-51, вн. 600, 151, 428 8-916-217-00-63 umo@vgnki.ru vgnki.ru

## ПРОГРАММА СЕМИНАРА

- Практическая сторона санитарной обработки – то, что Вы еще не знали
- Основные проблемы и способы решения. Разбор типичных ошибок.
- Системный подход к организации санитарии на пищевом предприятии
- Технология проведения санитарно-гигиенических мероприятий – текущая обработка, вынужденная мойка, санитарные дни. Различия в подходах
- Требования законодательства к сертификации и оформлению документов на моющие и дез средства., Уборочный инвентарь. Цветовое кодирование и правила хранения
- Валидация мойки
- Санитария и сроки годности продукта. Основные патогены, влияющие на порчу, способы борьбы
- Биопленки – как улучшить санитарное состояние
- Обработка сложных участков оборудования. Основные тренды санитарной обработки
- Дезинфекция воздуха и применение генераторов тумана
- Особенности мойки трапов.
- Особенности мойки при отсутствии трапов в помещении
- Разработка санитарной программы и инструкций для санитарной обработки оборудования
- Обучение операторов мойки
- Обзор новых Методических рекомендаций Роспотребнадзора
- Какой нормативный документ регламентирует применение профессиональной химии в офисе предприятия
- FSSC 22000 (6.0) Мониторинг окружающей среды
- Микробиологический, химический и визуальный контроль качества мойки. Периодичность смызов
- Работа с тест-полосками и люминометром
- Новое о санитарном аудите
- Санитария глазами аудитора торговых сетей. Требования чек-листов

ФГБУ "ВГНКИ" Москва, Звенигородское шоссе д.5

+7 (499) 941-01-51, вн. 600, 151, 428 8-916-217-00-63 umo@vgnki.ru vgnki.ru



**СТОИМОСТЬ** участия для одного специалиста  
**16 000** рублей,  
включая сертификат и раздаточные материалы



**ФОРМАТ** он-лайн в режиме реального времени



### **ВЕДУЩИЕ**

Аудитор Маргарита Соболева  
и приглашенные эксперты



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



ФГБУ "ВГНКИ" Москва, Звенигородское шоссе д.5

+7 (499) 941-01-51, вн. 600, 151, 428 8-916-217-00-63 [umo@vgnki.ru](mailto:umo@vgnki.ru) [vgnki.ru](http://vgnki.ru)