НА СЛУЖБЕ ОТРАСЛИ

ФЕДЕРАЛЬНЫЙ НАУЧНЫЙ ЦЕНТР
ПИЩЕВЫХ СИСТЕМ ИМ. В.М.ГОРБАТОВА

РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАУК

СЕМИНАР

«Последние изменения законодательства в отношении применения и маркировки пищевых добавок. Возможности контроля за фальсифицированной мясной продукцией».

г. Москва

27 сентября 2019 г.

Учебный центр ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН приглашает специалистов по пищевым добавкам и специалистов-технологов мясных продуктов, пройти обучение и повысить свою квалификацию по актуальным вопросам использования пищевых добавок с учетом действующего законодательства. **В рамках семинара будут рассмотрены: проблемы применения Технического регламента «О безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», особенности маркировки мясной продукции с пищевыми добавками, типовые ошибки маркировки, планируемые изменения в ТР ТС 029/2012, проблемы с которыми сталкиваются предприятия при работе с торговыми сетями и проверяющими органами, управление аллергенами на предприятиях, вопросы фальсификации пищевых добавок и ингредиентов, методы контроля, добавки для детского питания и др.**

Программа семинара

Время начала	Наименование доклада
10-00	Приветственное слово.
10-30	Проект изменения №2 в ТР ТС 029/2012 в части применения и маркировки пищевых добавок для мясной продукции. Практика и проблемы применения регламента по добавкам в мясной промышленности, актуальные вопросы в части законодательных основ применения пищевых добавок и технологических средств. Регламентация пищевых добавок в зависимости от вида мясной продукции.
11-30	**Кофе-пауза**
11-45	Ошибки при маркировке добавок и ингредиентов в составе мясной продукции. Основные претензии торговых сетей и проверяющих органов к маркировке пищевых добавок и ингредиентов. Маркировка отличительных признаков мясной продукции в части содержания пищевых добавок и ингредиентов.
12-30	**Обед**
13-30	Особенности использования пищевых добавок для мясной продукции детского питания
14-10	Мероприятия по предотвращению непреднамеренного попадания аллергенов в пищевую продукцию. Разработка программы управления аллергенами
15-00	Возможности контроля за фальсифицированной мясной продукцией. Методы обнаружения незаявленных ингредиентов.
16-30	Подведение итогов семинара и вручение удостоверений.

В программе возможны незначительные изменения!

109316, г. Москва, ул.Талалихина, д.26
+7 (495) 676-63-51
www.vniimp.ru
E-mail: a.puskin@fncps.ru
d.bogdanov@fncps.ru

ПРОВЕРЕНО ВСЕРОССИЙСКИМ НИИ МЯСНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ СТАНДАРТ КАЧЕСТВА

НА СЛУЖБЕ ОТРАСЛИ

ФЕДЕРАЛЬНЫЙ НАУЧНЫЙ ЦЕНТР
ПИЩЕВЫХ СИСТЕМ ИМ. В.М.ГОРБАТОВА

РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАУК

Спикеры семинара:

Туниева Е.К., к.т.н.	Руководитель направления функциональных пищевых композиций ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, к.т.н.	
Кузлякина Ю.А., к.т.н.	Научный сотрудник отдела «Технического регулирования и систем управления качеством» ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, к.т.н.	
Дыдыкин А.С., к.т.н.	Руководитель отдела функционального и специализированного питания ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, к.т.н.	
Кузнецова Т.Г. д.в.н	Руководитель направления квалиметрии и сенсорной оценки мясного сырья и готовой продукции ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, д.в.н.	
Минаев М.Ю., к.т.н.	Руководитель направления ПЦР анализа ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, к.т.н.	

109316, г. Москва, ул.Талалихина, д.26
+7 (495) 676-63-51
www.vniimp.ru
E-mail: a.puskin@fncps.ru
d.bogdanov@fncps.ru

ПРОВЕРЕНО ВСЕРОССИЙСКИЙ НИИ МЯСНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ СТАНДАРТ КАЧЕСТВА

НА СЛУЖБЕ ОТРАСЛИ

ФЕДЕРАЛЬНЫЙ НАУЧНЫЙ ЦЕНТР
ПИЩЕВЫХ СИСТЕМ ИМ. В.М.ГОРБАТОВА

РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАУК

Мы работаем на основании лицензии на образовательную деятельность №2685 от 08 декабря 2017 года.

Проводимый семинар – важное мероприятие, позволяющее получить новую информацию, встретиться с ведущими специалистами отрасли, обменяться мнениями и обсудить множество вопросов, значимых для Вашего предприятия и отрасли в целом.

Во время участия в семинаре Вы сможете:

- получить дополнительные консультации по всем интересующим Вас вопросам;
- ознакомиться с нормативной и технической документацией, разработанной ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН;
- посетить профессиональную лабораторию по органолептической оценке, орган по сертификации, испытательный центр.

По окончании семинара выдается Удостоверение установленного образца.

Стоимость обучения одного специалиста, включая НДС (20%)	**18000 руб.**
Онлайн-обучение (вебинар), включая НДС (20%)	**27600 руб.**

При заключении договора на участие в семинаре в очной форме, с физическими лицами, являющимися студентами и аспирантами очной формы обучения, предоставляется скидка 50%.

В стоимость семинара входят кофе-паузы. Комплексные обеды не входят в стоимость семинара. Для записи в группу обучения просим сообщать по телефону и/или электронной почте фамилии специалистов от предприятия.

По прибытии на обучение необходимо иметь при себе копию платежного поручения.
Учебный центр обеспечивает бронирование мест в гостинице.
Наш адрес: 109316, г. Москва, ул. Талалихина, 26.
Проезд: метро до станции «Волгоградский проспект», выход к улице Талалихина.
Телефон для записи: (495) 676-63-51
E-mail: a.puskin@fncps.ru,d.bogdanov@fncps.ru

Предварительная запись обязательна!

Вр.и.о. директора,
д.т.н.. Кузнецова О.А.

ПРОВЕРЕНО ВСЕРОССИЙСКИМ НИИ МЯСНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ
СТАНДАРТ КАЧЕСТВА

НА СЛУЖБЕ ОТРАСЛИ

ФЕДЕРАЛЬНЫЙ НАУЧНЫЙ ЦЕНТР
ПИЩЕВЫХ СИСТЕМ ИМ. В.М.ГОРБАТОВА

РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАУК

109316, г. Москва, ул.Талалихина, д.26
+7 (495) 676-63-51
www.vniimp.ru
E-mail: a.puskin@fncps.ru
d.bogdanov@fncps.ru

ПРОВЕРЕНО ВСЕРОССИЙСКИЙ НИИ МЯСНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ
СТАНДАРТ КАЧЕСТВА