

СЕМИНАР

«Управление аллергенами при производстве пищевой продукции. Разработка и внедрение программы управления аллергенами на пищевом производстве. Методы контроля аллергенов»

Даты очной части обучения:

05 декабря 2024 года

Время начала регистрации на очную часть обучения по мск:

09-00

Время начала обучения по мск:

10-10

Обеденный перерыв:

12-30 – 13-10

Поскольку использование предупредительной маркировки о возможном содержании аллергенов в пищевой продукции, к сожалению, не может в полной мере защитить потребителей, страдающих пищевой аллергией, производители должны эффективно управлять аллергенами при производстве мясной продукции. В 2024 году завершена разработка проекта ГОСТ Р «Промышленность мясная. Порядок разработки программы управления аллергенами на предприятиях мясной промышленности» и запланирована разработка проекта ГОСТ Р «Мясо и мясная продукция. Выявление аллергенов растительного происхождения методом ПЦР в реальном времени». На семинаре будут рассмотрены основные законодательные требования и практические аспекты управления аллергенами.

Целевая аудитория:

- руководители предприятий,
- руководители и специалисты отделов качества,
- члены группы безопасности пищевой продукции,
- производители пищевых добавок,
- производители мясной продукции,
- все специалисты, заинтересованные в вопросах, касающихся управления аллергенами.

Ключевые темы курса:

- Законодательные требования в отношении пищевых аллергенов.
- Особенности маркировки продукции, содержащей и не содержащей аллергены
- Возможные источники попадания аллергенов в свободную от них продукцию
- Методы контроля аллергенов.
- Положения проектов национальных стандартов ГОСТ Р «Промышленность мясная.

Порядок разработки программы управления аллергенами на предприятиях мясной промышленности» и ГОСТ Р «Мясо и мясная продукция. Выявление аллергенов растительного происхождения методом ПЦР в реальном времени».

Профессиональные компетенции и знания, приобретаемые в рамках курса:

- Изучите положения технических регламентов в части управления аллергенами;
- Узнаете особенности формирования программы управления аллергенами;
- Разберете мероприятия по снижению вероятности попадания аллергенов в продукт из изначально свободного от них сырья;
- Ознакомитесь с правилами маркировки продукции, содержащей аллергены, отвечающие требованиям технических регламентов;
- Узнаете о методах контроля аллергенов.

www.vniimp.ru

– Ознакомьтесь с основными положениями проектов национальных стандартов ГОСТ Р «Промышленность мясная. Порядок разработки программы управления аллергенами на предприятиях мясной промышленности» и ГОСТ Р «Мясо и мясная продукция. Выявление аллергенов растительного происхождения методом ПЦР в реальном времени».

Автор программы — Руководитель отдела «Управления качеством и оценки соответствия» ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, к.т.н. Юрчак Зоя Андреевна.

Эксперт от РФ в ISO/TC 34/SC 17 «Management systems for food safety» («Системы менеджмента пищевой безопасности»), в рамках которого разрабатываются международные стандарты серии ISO 22000.

Член ТК 076 "Системы менеджмента"

Разработчик ГОСТ Р «Промышленность мясная. Порядок разработки программы управления аллергенами на предприятиях мясной промышленности».

Аудитор от торговых сетей, предприятий общественного питания, национальных систем добровольной сертификации систем менеджмента, международных органов по сертификации систем менеджмента. Опыт работы в сфере успешных разработок систем менеджмента безопасности пищевой продукции более 15 лет. Опыт в сфере сертификации систем менеджмента и аудитов второй стороны более 10 лет.

ОБРАЗОВАНИЕ

- специалитет Московского государственного университета прикладной биотехнологии, "Стандартизация и сертификация», инженер, 2008

- аспирантура ФГБНУ «ВНИИМП им. В.М. Горбатова», специальности «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств» и «Стандартизация и управление качеством продукции», кандидат технических наук

Программа семинара

№п/п	Наименование разделов, тем	Количество часов ¹		
		всего	в том числе	
			очное	заочное
1.	Пищевая аллергия, общие понятия. Законодательные требования в отношении пищевых аллергенов. Особенности маркировки продукции, содержащей и не содержащей аллергены	4,0	2,0	2,0
2.	Возможные источники попадания аллергенов в свободную от них продукцию	4,0	2,0	2,0
3.	Методы контроля аллергенов. Основные положения проекта ГОСТ Р «Мясо и мясная продукция. Выявление аллергенов растительного происхождения методом ПЦР в реальном времени»	4,0	2,0	2,0
4.	Практическое занятие. Мероприятия по предотвращению непреднамеренного попадания аллергенов в пищевую продукцию. Разработка программы управления аллергенами	4,0	2,0	2,0
	ИТОГО:	16	8	8

Представленная программа обучения предусматривает передачу слушателям большого объема информации, за малый промежуток времени. Весь объем знаний, необходимый для повышения квалификации мы передаем в процессе очной части обучения. Заочная часть дает возможность, дополнительно, самостоятельно, изучить рекомендуемые лекторами материалы. Так же, наличие заочной части обучения позволяет сократить продолжительность очного обучения до 1 рабочего дня, вместо 2-х, с выдачей удостоверения о повышении квалификации, с продолжительностью обучения 16 часов. Один час равен академическому часу в 45 минут.

В программе возможны незначительные изменения!

¹ В программе указано количество академических часов. Продолжительность академического часа 45 минут.

Спикеры семинара:

Юрчак З.А., к.т.н.

Руководитель отдела «Управления качеством и оценки соответствия» ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, разработчик проекта ГОСТ Р «Промышленность мясная. Порядок разработки программы управления аллергенами на предприятиях мясной промышленности»



Крюченко Е.В.

Ведущий инженер отдела «Управления качеством и оценки соответствия» ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, разработчик проекта ГОСТ Р «Промышленность мясная. Порядок разработки программы управления аллергенами на предприятиях мясной промышленности».



Минаев М.Ю.

Руководитель лаборатории «Молекулярной биологии и биоинформатики», «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, к.т.н., разработчик ПЦР методики определения аллергенов растительного происхождения в пищевой продукции, разработчик проекта ГОСТ Р «Мясо и мясная продукция. Выявление аллергенов растительного происхождения методом ПЦР в реальном времени»



Наши спикеры:

- являются экспертами в области систем менеджмента безопасности пищевой продукции, авторы множества публикаций в научных изданиях, в т.ч. международных, авторы учебных пособий.

Мы работаем на основании лицензии на образовательную деятельность №Л035-00115-77/00097064 от 08 декабря 2017 года.

Документ об образовании:

Удостоверение установленного образца, 16 академических часов.

Специальность:

Специалист по качеству, Техническое регулирование и управление качеством



Стоимость обучения одного специалиста очно или онлайн или в формате видеокурса	21 600 руб.
Стоимость обучения до пяти специалистов онлайн или в формате видеокурса, до пяти подключений	54 000 руб.

Телефон для записи: +7 (495) 118-32-78

E-mail: marketing@fncps.ru

Адрес места очного обучения: 109316, г. Москва, ул. Талалихина, д. 26

Предварительная запись обязательна!

Директор, д.т.н.

Кузнецова О.А.

