



МИНОБРНАУКИ РОССИИ  
ВСЕРОССИЙСКИЙ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ  
ИНСТИТУТ ТЕХНОЛОГИИ КОНСЕРВИРОВАНИЯ – филиал  
Федерального государственного бюджетного  
научного учреждения  
«Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова»  
РАН

### Вебинар:

**«Оценка рисков на пищевых предприятиях для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства» (на примере молочного производства)»**

Форма обучения: дистанционная

Продолжительность обучения: 4 академических часа

### Программа вебинара

| Наименование разделов, тем   |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"><li>- 7 принципов по созданию системы ХАССП на пищевом производстве.</li><li>- Блок-схема технологического процесса.</li><li>- На что необходимо обращать внимание.</li></ul>  |
| <ul style="list-style-type: none"><li>- Оценка рисков на каждом этапе технологического процесса (на примере молочного производства).</li><li>- Адаптация представленных опасных факторов риска под Ваш технологический процесс.</li><li>- Определение Контрольных и Критических контрольных точек.</li><li>- Управление КТ (ОПСУ, OPRP) и ККТ (ССР).</li><li>- Процедуры верификации записей мониторинга КТ и ККТ.</li></ul> |

Вебинар проводит:

**Базаркин Андрей Юрьевич** – научный сотрудник сектора консультационно-методологического обеспечения и стандартизации НИИЦ, руководитель проекта "Аудит"

**По завершению обучения слушателям выдаётся сертификат установленного образца**

**Стоимость обучения:**

Для одного специалиста 12 000 (двенадцать тысяч) рублей.

Для прохождения обучения необходимо заполнить заявку и направить по адресу:

[a.kesian@fncps.ru](mailto:a.kesian@fncps.ru).

По вопросам проведения обучения просим обращаться к руководителю курсов повышения квалификации Кесян Арпик Завеновне, тел. для связи: 8 903 230 89 75, e-mail:

[a.kesian@fncps.ru](mailto:a.kesian@fncps.ru).