



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

«Разработка документации по пищевой безопасности и проведение аудита пищевых предприятий в соответствии с требованиями ХАССП»

Форма обучения: дистанционная

Продолжительность обучения: 8 академических часов

Программа вебинара

Наименование разделов, тем
Первый день
Системы менеджмента качества на пищевых предприятиях в соответствии с законодательными и международными требованиями
Особенности разработки плана ХАССП, плана ОППУ и оценки рисков на предприятиях пищевой промышленности
Второй день
Организация программы производственного контроля и систем менеджмента качества на пищевых предприятиях (документированные процедуры, организация потоков) в соответствии с законодательными и международными требованиями
Основы проведения внутреннего аудита

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 18 000 (восемнадцать тысяч) рублей.

Для прохождения обучения необходимо заполнить заявку и направить по адресу:

a.kesian@fneps.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@fneps.ru.