



**САНКТ - ПЕТЕРБУРГСКИЙ ИНСТИТУТ
УПРАВЛЕНИЯ И ПИЩЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ**

191186 Санкт-Петербург, набережная канала Грибоедова, д.7

учебный центр: тел (812) 312-47-44 (многоканальный), (812) 570-64-41, тел/факс (812) 312-38-57, E-mail: info@hlebspb.ru, приемная ректора: тел/факс (812) 314-18-45

E-mail: rector@hlebspb.ru, бухгалтерия: тел (812) 312-43-22, <http://www.hlebspb.ru>

Руководителю предприятия!

Санкт-Петербургский институт управления и пищевых технологий
(лицензия на осуществление образовательной деятельности 78ЛП02 № 0000584 рег. № 1655 от 11.01.2016 г.)
проводит практический семинар по теме:

**«Предотвращение фальсификации пищевых
продуктов. Эффективные меры защиты продукции»**

27-29 февраля 2024 г.

В программе семинара:

1. Новые требования к системе менеджмента безопасности пищевых продуктов в соответствии с нормами FSSC 22000 6v. Мошенничество и фальсификация продуктов питания.

Продовольственная безопасность и культура качества – одно из ключевых изменений FSSC 22000 6v.

Что такое фальсификация и биотерроризм в системе безопасности пищевой продукции?

Биотерроризм в понимании систем управления безопасностью пищевой продукции.

Законодательные основы предотвращения фальсификации и биотерроризма при производстве пищевой продукции.

Содержание PAS 96:2017. Анализ угроз, оценка и управление рисками.

Анализ рисков пищевых продуктов, связанных с биотерроризмом.



Сетевое издание «Петрозаводск говорит»

2. Фальсификация продуктов питания.

Анализ рисков. Современные подходы и инструменты.

Онлайн оценка рисков как предварительный этап.

Как определить вероятность и тяжесть последствий рисков, связанных с фальсификацией? Превентивные меры. План по предотвращению и смягчению последствий мошенничества с пищевыми продуктами



mavink.com

3. Продовольственная безопасность и защита продуктов питания. Три составляющие Food Safety Management System: НАССР, ТАССР, ВАССР.

Практические подходы к разработке планов ТАССР и ВАССР.

4. Меры защиты пищевой продукции от преднамеренного загрязнения РЕКОМЕНДАЦИИ В СООТВЕТСТВИИ СО СХЕМОЙ СЕРТИФИКАЦИИ FSSC 22000



Фото из открытых источников

План по защите продукции (**Food Defense Plan**)

Оценка уязвимости — идентификация существенной уязвимости на этапах APS.

Разработка и внедрение мероприятий по смягчению последствий на каждом этапе APS с подробным описанием.

Процедуры мониторинга мероприятий по смягчению последствий.

Коррекции в случае выхода мероприятий по смягчению последствий из-под контроля.

Процедура верификации выполнения программы по защите продукта.

Оценки эффективности (аудит) системы защиты пищевой продукции от преднамеренного заражения на предприятии.

Воркшоп: «Анализ рисков пищевого мошенничества. Анализ рисков в части предотвращения вредительства и биотерроризма»

Внимание! Начало занятий в 10-00час. по адресу: Санкт-Петербург, набережная канала Грибоедова, дом 7.

Участникам выдаются информационно-методические материалы по теме семинара.

Стоимость обучения составляет – 20 000 руб., НДС не облагается.

Информационное письмо № 29.24 от 21.12.2023г.

Для участия в семинаре необходимо заполнить заявку и направить в **Учебный центр: e-mail: info@hlebspb.ru**.

Форма заявки размещена на сайте СПИУПТ www.hlebspb.ru

На основании Вашей заявки составим договор и выставим счет для оплаты.

Проживание оплачивается отдельно. Заявка на бронирование номеров размещена на сайте www.hlebspb.ru

На все во пр ос ы от-	Проживание (в зависимости от комфортности и сезона)	Отель «Альфа» наб. канала Грибоедова, д.7	пр. Авиаконструкторов, д.23, к.1
	размещение одноместное	2300-4500	2500-3900
	размещение двухместное	1250-2500	650-1250
	Бронирование по телефонам или электронному адресу:	+7(981)690-46-47 alfahotel@hlebspb.ru	8-(812) 307-33-41, факс (812) 307-33-42 hotelspiupt@bk.ru

ветим по телефонам:

■ Учебный центр: (812) 570-64-41 Потехина Татьяна Сергеевна, (812) 312-47-44 Черненко Ольга Анатольевна, Подплетенная Ольга Александровна
E-mail: info@hlebspb.ru

Ректор

О.И. Пономарева