



**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 78ЛЮ2 № 0000584 рег. № 1655 от 11.01.2016 г.)

проводит практический семинар по теме:

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

27-29 сентября 2023 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 управление рисками.

Анализ рисков пищевых продуктов, связанных с биотерроризмом.



Сетевое издание «Петрозаводск говорит»

И

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

3. Продовольственная безопасность и защита продуктов питания. Три составляющие Food Safety Management System: HACCP, TACCP, VACCP.

Практические подходы к разработке планов TACCP и VACCP.



4. Меры защиты пищевой продукции от преднамеренного загрязнения

РЕКОМЕНДАЦИИ В СООТВЕТСТВИИ СО СХЕМОЙ СЕРТИФИКАЦИИ FSSC 22000

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.

Коррективы 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.

Информационное письмо № 80.23 от 14.07.2023г.

Стоимость обучения составляет – 18 000 руб., НДС не облагается.

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

Проживание (в зависимости от комфортности)	наб. канала Грибоедова, д.7	пр. Авиаконструкторов, д.23, к.1
<i>размещение одноместное</i>	2100-3500	1600-2300
<i>размещение двухместное</i>	1150-1850	550-1150
Бронирование номеров в гостинице по телефонам или электронному адресу:	(981)690-46-47 alfahotel@hlebspb.ru	(812) 307-33-41, факс (812) 307-33-42 hotelspiupt@bk.ru

На все вопросы ответим 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