



ПРИГЛАШЕНИЕ НА ПРАКТИКУМ

«ПОТОЧНОСТЬ И ЗОНИРОВАНИЕ»
Определение производственных зон риска. Предотвращение перекрестного загрязнения

15 октября 2015

Цель практикума:

- освоение правил зонирования и разделения потоков на производстве
- овладение приемами категорирования различных зон предприятия согласно уровню рисков
- помощь предприятиям в выстраивании схем движения потоков, исключающих пересечение, подбор оптимальных мер по предотвращению перекрестного загрязнения
- получение знаний для определения категорий зон, смежных с производственными (бытовые помещения и санитарные пропускники, моечные, помещения навески вспомогательного сырья и т.д.)
- приобретение навыков, необходимых для построения схемы поточности
- обсуждение ошибок при выделении «чистых» и «грязных» зон
- повышение профессионализма в вопросах поточности при внедрении базовых санитарных программ и принципов ХАССП.

Эксперт: Шилова Ирина Олеговна – Генеральный директор Альянс Групп в России, Ведущий аудитор CI UK, Консультант и тренер по системам пищевой безопасности (ISO22000/FSSC22000, IFS, BRC, GMP, GHP, ISO9001).

Особенности обучения: большое количество групповых обсуждений и практических работ, демонстрация наглядных примеров

Продолжительность: 1 день

Стоимость обучения: 9 900 рублей

Место проведения: г. Москва, ул. Суворовская, 6 (метро Преображенская площадь)

ПРОГРАММА ПРАКТИКУМА «ЗОНИРОВАНИЕ И ПОТОЧНОСТЬ»

А. Введение. Понятие поточности. Значение правильного зонирования

В. Схемы движения

- транспортные маршруты и схемы движения по внешней территории
- расположение санитарно-бытовых помещений и санитарных зон , маршруты движения
 - технологические маршруты: поточность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
 - маршруты движения отходов
- маршруты перемещения продукции, подлежащей переработке
 - движение персонала, подрядчиков и посетителей
- Графики движения

С. Определение зон различного уровня риска

- Зонирование производственных и складских помещений
- Дерево решений для производственных зон
- Категоризация производственных зон с учетом анализа рисков
- Характеристики зон различного уровня риска, установление требований к отделочным материалам, маршрутам движения, спецодежде, инвентарю и т.д.

Учебный центр АЛЪЯНС

Москва, ул. Суворовская, 6

+7 495 963 59 35

client@ag-fm.com

www.ag-fm.com

D. Меры по предотвращению перекрестного загрязнения

- Программы по предотвращению, контролю и выявлению загрязнения.
- Меры по предотвращению микробиологического перекрестного загрязнения
- Меры по предотвращению аллергенного перекрестного загрязнения
- Меры по предотвращению физического перекрестного загрязнения

E. Обучение персонала и примеры из производственной практики

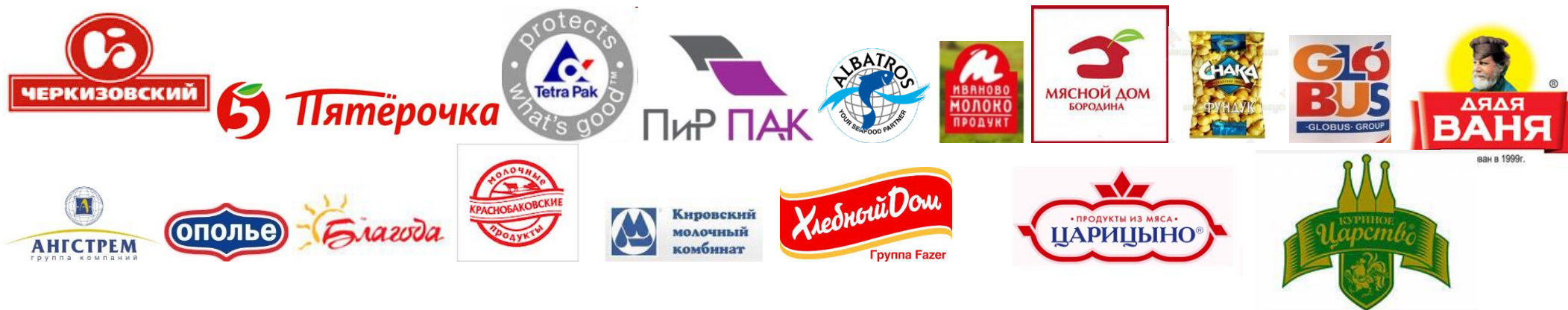
**По завершению практикума всем участникам выдаются
именные сертификаты установленного образца**

кратко об ALLIANCE GROUP

Alliance Group – профессиональный специализированный сервис-провайдер для организаций агропромышленного сектора. Десятки российских и международных компаний выстраивают высокоэффективные системы менеджмента и управления рисками пищевой безопасности, пользуясь профессиональной поддержкой наших ведущих экспертов.

Alliance Group работает на Российском рынке с 2007 года и является основателем и владельцем первого в России профильного учебного центра по вопросам международных стандартов по системам пищевой безопасности и систем менеджмента качества. В учебном центре «Альянс» ежегодно свыше 800 специалистов руководящего звена проходят подготовку по программам HACCP, FSSC, IFS, BRC, MSC, стандартам ISO и OHSAS.

Обращаем Ваше внимание на то, что все эксперты Alliance Group – аудиторы, тренеры и консультанты - являются практиками в области систем менеджмента, обладая при этом серьезным отраслевым опытом производственно-технологической работы.



Учебный центр АЛьяНС

Москва, ул. Суворовская, 6

+7 495 963 59 35

client@ag-fm.com

www.ag-fm.com

AG

Alliance Group



Учебный центр Альянс
Москва, ул. Суворовская, 6
+7 495 963 59 35
client@ag-fm.com
www.ag-fm.com