Приглашаем Вас и ваших сотрудников принять участие в семинаре

**24 апреля (среда) в г. Новосибирск**

**HACCP**

**Программа предварительных условий**

**Клининг пищевых производств**

Лучшие практики и готовые решения для менеджеров по качеству

На Российском рынке существует острый дефицит информации разъясняющих необходимость и методы поддержания пищевых производств в должном санитарном состоянии.

Текущий подход ряда производителей и поставщиков санитарно-гигиенической продукции и оборудования для уборки вводит потребителей в заблуждение, дезориентирует при выборе необходимых методов и материалов.

У сотрудников ответственных за санитарное состояние предприятия возникают проблемы: с текущим обеспечением гигиены, возможностью оценки качества продукции, программами обучения и аттестации персонала.

В связи с перечисленным, компания Clean Consult проведет в г. Новосибирск обучающий семинар для сотрудников пищевых производств индустрии питания, розничной торговли, предприятий переработки, поставщиков продукции сетевым ресторанам и ритейлерам:

**О чем мы расскажем:**

1. HACCP. Программа предварительных условий. Основные требования. Навигация по зонам предприятия.
2. Причины порчи пищевой продукции. Основные виды загрязнений.
3. Правила работы с продуктами.
4. Правила личной гигиены сотрудников предприятия. Какие необходимы меры.
5. Правила подбора и применения уборочного инвентаря. Подбор материалов, СИЗ, химических средств для уборки. Оснащение цехов.
6. Меры предотвращения перекрестного загрязнения. Методы очистки.
7. Дезинфекция. Правила обработки и безопасности использования.
8. Организация комплексной и экспресс очистки производственных зон.
9. Организация собственной службы уборки.
10. Обучение персонала. Наглядные пособия, элементы навигации в работе и обучении персонала.
11. Вопросы и тесты для проверки и закрепления знаний.

Кому будет интересно

Менеджерам по качеству, санитарным врачам, технологам пищевых и перерабатывающих предприятий, ресторанных сетей, шеф-поварам индустрии питания (пиццерии, кафе, Фаст-фуды, столовые), кейтеринговым компаниям.

*Участникам выдаётся Сертификат*

***Спикер семинара:*** Владимир Панов, ведущий аналитик компании Clean Consult, специалист компаний Vileda pro и Vermop, организатор конференции FSNN, автор публикаций журнала «Клининг», с опытом организации собственной службы клининг и 14-ти летним опытом в клининговой индустрии расскажет о конкретных решениях на базе практического опыта.

***Время и место проведения:*** 24 апреля (среда) с 10 до 17ч. Конференц-зал отеля Marins Park (ул. Вокзальная магистраль, д. 1)

***Стоимость участия:***

**7500р. С**тоимость по предоплате до 21.04. **6500р.**

**6000р.** Для второго участника от компании скидка **20% (**по предоплате **5200р.)**.

Кофе-брейки, обед и раздаточные материалы включены в стоимость.

***Как зарегистрироваться для участия в семинаре:***

по тел. 8 (913) 003-28-60 или почте [CLEANCONSULT@MAIL.RU](mailto:CLEANCONSULT@MAIL.RU)

*Количество мест ограничено. При регистрации получите подтверждение по телефону или почте.*