

**ОБЕСПЕЧЕНИЕ РАБОТЫ ИНТЕГРИРОВАННОЙ СИСТЕМЫ
КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ,
ПРИМЕНЕНИЕ ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИХ И СТАТИСТИЧЕСКИХ
МЕТОДОВ В УСЛОВИЯХ ИННОВАЦИОННОГО ПРОИЗВОДСТВА
(72 часа).**

Цель обучения: повышение уровня знаний и получение практических навыков в области обеспечения качества и безопасности пищевой продукции на основе стандартов МС ISO 9001:2008 и МС ISO 22005:2005 с использованием физико-химических и статистических методов во входном, промежуточном и выходном контроле.

Категория слушателей: руководители низшего и среднего звена.

Краткая аннотация программы. Понятие качества и безопасности пищевой продукции и системы проверки его соответствия. Содержание МС ISO 9001:2008 и МС ISO 22005:2005. Физико-химические методы исследования качества пищевой продукции и упаковочных материалов. Виды и основные требования к документам ИСМ. Документация и записи ИСМ. Требования и организация ВА и СГА в ИСМ. Сбор и регистрация данных об улучшениях и несоответствиях. Поддержание в рабочем состоянии ИСМ.

Контактное лицо: Томилин Олег Борисович, заведующий кафедрой физической химии.

Тел.: 8 (8342) 479924

E-mail: tomilinob@mail.ru