

**ПРОГРАММА XI МЕЖДУНАРОДНОЙ НАУЧНО-ПРАКТИЧЕСКОЙ КОНФЕРЕНЦИИ
FOOD SAFETY 2022
6 апреля**

9:30	Открытие конференции	
9:40	Приветственная часть от организаторов	Бухаров Игорь Олегович <i>Президент Федерации Рестораторов и ОТЕЛЬЕРОВ России</i> Мухин Сергей <i>Коммерческий директор НАССР</i>

СЕССИЯ 1. АКТУАЛЬНОЕ ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВО И РЕГЛАМЕНТЫ		
10:00	Обзор законодательных изменений в сфере пищевой безопасности 2021-2022	Большакова Светлана
10:30	Казнить нельзя помиловать! Контроль со стороны регулятора - разъясняем права и обязанности (тема уточняется)	Гаврилин Александр <i>Заместитель заведующего отделом гигиенического воспитания и обучения по вопросам здорового питания Центра Гигиенического Образования Населения Роспотребнадзора</i>

Сессия 2. ПОСТРОЕНИЕ ЭФФЕКТИВНОЙ СИСТЕМЫ МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ		
11:10	Вызовы 2022 года: проблемы, с которыми столкнулись пищевые предприятия, и пути их решения, роль отраслевых союзов	Лучкина Екатерина Валерьевна <i>Исполнительный директор Некоммерческое партнерство «Саморегулируемая организация «Национальный Союз Мясопереработчиков»</i>
11:40	Мастер-класс от генерального партнера – НАССР: Компенсационные меры как способ соблюдения требований регламентов	Шишиморова Вера <i>Ведущий эксперт Центра компетенций FS по вопросам пищевой безопасности</i>
12:15	Что делать, если пришла проверка? Знания, которые помогут снизить штрафы	Валезников Станислав <i>Управляющий партнер Юридической компании «Центральный округ»</i>

Сессия 3. ПОСТРОЕНИЕ ЭФФЕКТИВНОЙ СИСТЕМЫ МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ		
13:00	Цифровая маркировка молочной продукции	Панферов Яков <i>Эксперт Товарной группы Молоко Центра Развития Перспективных Технологий (ЦРПТ)</i>
13:30	Мастер-класс от компании «Константа»: Автоматизация управления пищевой безопасностью	Терацов Николай <i>Руководитель департамента разработки ERP4FOOD компании «Константа-НН»</i>
14:05	Инженерная служба как элемент идеального пищевого производства	Антонов Александр <i>Технический директор ООО «МИЦ ГСМ», Лауреат премии Food Safety Awards</i>

Сессия 4. ИНТЕГРАЦИЯ В БИЗНЕС-ПРОЦЕССЫ		
14:40	Опыт построения процессов валидации и верификации	Федоров Алексей <i>Эксперт по применению НАССР</i>
15:10	Мастер-класс от компании «Гигиена Мед»: Выбор и оценка надежного партнера МДС в нынешних условиях	Попов Михаил <i>Главный технолог пищевого производства ГК "Гигиена Мед" пищевое направление Гигиена Prof</i>
15:45	Инструменты для определения корневых причин и решения проблем для предприятий пищевой промышленности	Ульянова Светлана <i>Международный аудитор FSSC 22000, генеральный директор ООО ИНСПЕКТА, ООО Р СТАНДАРТ</i>
16:15	Мастер-класс: как организовать процесс внутреннего аудита на предприятии	Наривончик Сергей <i>Инженер по качеству и безопасности пищевой продукции. Разработчик программного обеспечения АУДИТ СМ</i>

**ПРОГРАММА XI МЕЖДУНАРОДНОЙ НАУЧНО-ПРАКТИЧЕСКОЙ КОНФЕРЕНЦИИ
FOOD SAFETY 2022**

7 апреля

9:30	Открытие 2-го дня конференции	
------	-------------------------------	--

Сессия 1. КУЛЬТУРА ПРОИЗВОДСТВА		
10:00	Пищевая безопасность как часть ядерной безопасности страны	Осташ Алексей <i>Начальник отдела общественного питания Энергоатоминвест Концерн Росэнергоатом Росатом</i>
10:30	Мастер-класс от генерального партнера - ТМ НАССР: Идеальное пищевое предприятие с точки зрения культуры производства	Гришанина Анна <i>Эксперт-аудитор системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции</i>
11:00	Команда как фундамент формирования культуры производства	Пономарёв Юрий <i>кандидат сельскохозяйственных наук</i>

Сессия 2. МИРОВОЙ ОПЫТ ПОСТРОЕНИЯ СМБПП		
11:40	Биотерроризм - новая мировая угроза. О чём мы не задумывались ещё 10 лет назад	Мудрикова Ольга <i>Руководитель экспертного отдела ООО «Огма», кандидат технических наук</i>
12:10	Программы предварительных условий (ППУ) - базовые мероприятия для безопасности пищевых продуктов	Григорьева Елена <i>Заместитель начальника ДОПП по международной деятельности Ассоциации по сертификации «Русский Регистр»</i>
12:45	Мастер-класс от компании «VIKAN»: Экономия в кризис – истинная или ложная	Грекова Светлана <i>Директор по продажам «Vikan Russia»</i>

Сессия 3. ЭФФЕКТИВНОЕ УПРАВЛЕНИЕ ПРОЦЕССАМИ		
13:30	Интеграция требований ISO 22000 в бизнес-процессы компаний.	Дерепаско Олеся <i>Тренинговая Компания Олеси Дерепаско</i>
14:00	Мастер-класс от компании «Clean Air»: Сокращение продовольственных потерь посредством очистки и обеззараживания воздуха на производстве	Иванов Евгений Николаевич <i>Ведущий специалист микробиологической безопасности медицинских учреждений и пищевых производств, компания «Clean Air»</i>
14:35	Поточность на предприятии и пищевая безопасность. Как упростить себе жизнь	Базаркин Андрей <i>ведущий аудитор, научный сотрудник Всероссийского Научно-исследовательского Института Технологии Консервирования</i>

Сессия 4. КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА		
15:10	Мастер-класс: как правильно приготовить рабочий раствор дезинфицирующего средства	Соколов Дмитрий <i>Ведущий эксперт Центра компетенций Food Safety, биолог, лауреат премии Food Safety Awards</i>
15:40	Комплексный подход борьбы с летающими насекомыми (мухами)	Белов Евгений <i>Генеральный директор «PestContrlGroup», Лауреат премии Food Safety Awards</i>
16:15	Внешние аудиты со стороны торговых сетей в нынешних условиях	Мугултдинова Руфина <i>Руководитель компании НАССРTRAINER</i>
16:45	Входной контроль качества моющих и дезинфицирующих средств на пищевом предприятии	Спикер уточняется

Вручение премии Food Safety Awards 2022 в номинациях «Best Expert (Лучший эксперт)» и «Best Solution (Лучшее решение)» будет проходить во время выступления спикеров в каждой сессии.