



Запрошення

ВГО «Українська спілка целіакії» проводить перший онлайн-семінар для виробників безглютенової продукції в рамках європейського проекту ELS (Європейська Система Ліцензування ТМ «Перекреслений колосок»)

Семінар відбудеться 26 листопада, початок о 12:00, на платформі Zoom.

Може бути цікавим Цей **семінар буде цікавий** для:

- компаній, які вже почали випуск продукції Gluten Free;
- **компаній, які хочуть** почати випускати безглютенову продукцію;
- підприємств, які хочуть навчити свій персонал працювати згідно стандартів Gluten Free та випускати якісну і безпечну продукцію;
- співробітників лабораторій, які проводять дослідження на наявність глютену в продуктах;
- працівників сегменту громадського харчування, які хочуть надавати послугу Gluten Free.

Тема семінару: **«Стандарти безглютенового виробництва. Як зробити свій продукт безпечним і конкурентоспроможним в сегменті Gluten Free».**

Учасникам будуть надіслані сертифікати після завершення семінару.

Участь безкоштовна.

Обов'язкова попередня реєстрація.

https://docs.google.com/forms/d/194h2p8j3mvIDtK0pmi9IKnb3RsR5BG_AMTPIGZdM6I/edit

Президент ВГО «Українська Спілка целіакії»



Ольга Наумова

Програма семінару

12:00-12:30 *«Непереносимість глютену-міф чи реальність? Чому так важливо дотримуватися безглютенових стандартів?»*

Спікер Наумова Ольга, к.м.н., алерголог, президент ВГО «Українська спілка целіакії», член AO ECS.

12:30-12:40 Відповіді на запитання.

12:40-13:10 *«Цільові аудиторії для формування сталого сегменту безглютенових споживачів. Комунікація із кінцевим споживачем».*

Спікер Донцова Ольга, консультант з систем управління харчовою безпекою.

13:10-13:20 Відповіді на запитання.

13:20-14:20 *«Принципи безглютенового виробництва згідно стандарту AO ECS».* Спікер Зуб Андрій, провідний консультант-аудитор ГК "Міра" з систем харчової безпеки та безглютенового виробництва.

14:20-14:40 Відповіді на запитання.

14:40-15:10 *«Методи лабораторного визначення залишкових кількостей алергенів у харчовій продукції».*

Спікер Галицький Тарас, менеджер компанії "Біола".

15:10-15:20 Відповіді на запитання.

15:20-15:50 *«Основні правила відбору зразків для визначення харчових алергенів».*

Спікер Гайдей Ольга, зав. науково-дослідного відділу біохімічних і молекулярних досліджень харчових продуктів, кормів і води, канд. вет. наук, старш. наук. співроб.



15:50-16:00 Відповіді на запитання.

16:00-16:15 «Наш досвід ліцензування ТМ «Перекреслений колосок», що нам це дає».

Спікер Руслан Мох , директор компанії RichOli; Наталя Боднар, директор з якості

16:15- 16:25 Відповіді на запитання.