

## Международный пищевой стандарт IFS Food Подготовка аудиторов IFS Food

### Уважаемые господа!

Приглашаем Вас прослушать признанный организацией IFS курс подготовки аудиторов по требованиям международного стандарта IFS Food, который состоится **31.09 – 01.10.2010 г.** Вы ознакомитесь с уникальной информацией о европейском и международном законодательстве для пищевых продуктов, аудиторской практике по IFS, знание и применение которых даст возможность успешно сотрудничать с европейскими торговыми сетями. Обучение организовано при поддержке бельгийского органа сертификации в области пищевой промышленности Integra BVBA, члена TUV NORD Gruppe.

### Цель мероприятия

Введение в требования международных стандартов при производстве продуктов питания. Ознакомление с требованиями стандарта IFS Food Version 5. Подготовка аудиторов пищевой безопасности согласно Международному стандарту пищевых продуктов IFS.

### Целевая аудитория

Профессионалы, обеспечивающие качество продукции, участвующие в аудитах в сфере гигиены и пищевой безопасности. Руководители среднего и высшего звена пищевых предприятий, которые несут ответственность за выполнение требований гигиены.

Программа семинара	Даты	Стоимость
<p>Общая информация о IFS Food V 05</p> <p>Европейское законодательство:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Общее пищевое законодательство (директива ЕС178/2002)</li> <li>• Гигиеническая упаковка (директива ЕС 852, 853, 854, 882/2004)</li> <li>• Микробиологические критерии (директива ЕС 2073/2005)</li> <li>• Директивы ЕС по аллергенам (директива ЕС 2000/13 и приложения)</li> </ul>	30.09.2010 – 01.10.2010	5000 грн. (с НДС, за одного участника,)
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Нормативные документы по ГМО (директива 1829/2003, 1830/2003)</li> <li>• Упаковка (директива ЕС 1935/2004)</li> <li>• Питание и маркировка (директива ЕС 1924/2006 и 1925/2006)</li> <li>• Контаминанты (загрязняющие вещества) (директива ЕС 1881/2006)</li> </ul>		
<p>Система баллов и сертификация</p> <p>Составление протокола и отчетности</p> <p>Практика проведения аудитов</p>		
<p>Критерии IFS</p> <p>Аудиторская практика HACCP</p>		
<p>Подготовка к экзамену (упражнения и ситуации)</p>		

### Ведущий преподаватель

Мис Хильде Ван Дуффел (Miss Hilde Van Duffel), Бельгия – аккредитованный лектор IFS, аудитор пищевой промышленности по стандартам пищевой безопасности (IFS, BRC, HACCP, ISO 22000), менеджер пищевой безопасности HOME MARKET. Директор отдела органического производства в Integra BVBA, органе сертификации, занимающемся инспекциями и сертификацией в органическом сельском хозяйстве, пищевой промышленности и торговле.

### Место проведения

г. Киев, ул. Панаса Мирного 2/44, оф.22, учебный класс ТЮФ Норд Украина.

### Контактное лицо

Волосковец Мария (044) 583-53-68, [mvoloskovets@tuev-nord.com.ua](mailto:mvoloskovets@tuev-nord.com.ua), [academy@tuev-nord.com.ua](mailto:academy@tuev-nord.com.ua)  
Просим Вас подтвердить свою заинтересованность в участии по телефону или по e-mail, позвонив или заполнив заявку на участие в курсе обучения.

## Международный пищевой стандарт IFS Food Ver.5 Подготовка аудиторов IFS Food

**Международный стандарт пищевых продуктов IFS Food Version 5** разработан ассоциациями немецких и французских розничных торговых сетей (International Featured Standard) с целью контроля и аудита производителей, поставляющих продукцию под собственными торговыми марками.

Основной целью данного стандарта является оценка возможности поставщика стабильно производить и поставлять безопасную продукцию в соответствии с ее спецификацией.

Он соединил в себе сильные стороны стандарта ISO 9001 и системы HACCP, а также учитывает требования международных законодательных актов в сфере производства пищевой продукции. Внедрение стандарта IFS позволяет увеличить объемы производства и сократить время на изготовление продукции благодаря оптимизированному процессу производства. Большим преимуществом также будет соответствие выпускаемого продукта нормам Европейского союза в части аллергенности и использования ГМО, следствием этого станет повышение безопасности товаров и уверенности в том, что они не нанесут вреда здоровью потребителей. В результате повысится имидж компании и в глазах потенциальных партнеров, компания станет более привлекательной в инвестиционном смысле, укрепит свой авторитет, увеличит ценность бренда на рынке.

Прохождение аудита по стандарту IFS доступно компаниям, производящим продукты питания в частном порядке, компаниям, занимающимся транспортировкой готовых товаров, а также прочим организациям, чья деятельность связана с поставками пищевой продукции. Упомянутый стандарт позволяет крупным компаниям проверить своих поставщиков, чтобы быть уверенными в качестве предлагаемой потребителям продукции. Особенно актуальной задача проверки качества продукции стоит перед теми розничными продавцами, которые используют так называемые частные торговые марки, то есть продают товары под собственным брендом. Естественно, что в данном случае торговая сеть сама не производит продаваемую продукцию, поэтому ей сложно осуществлять контроль за качеством товаров. Тут и приходит на помощь пищевой стандарт IFS, в соответствии с которым ритейлер может провести аудит внутри компании-производителя, причем он может привлекать как собственных специалистов, так и сторонние организации.

Сегодня IFS Food считается авторитетным международным стандартом по безопасности для всех производителей пищевых продуктов. В частности, стандарт IFS признан крупнейшими торговыми сетями, которые охватывают более шестидесяти процентов всей мировой торговли.

ТЮФ НОРД Украина предлагает Вам и Вашим коллегам принять участие в обучающем курсе для подготовки аудиторов IFS, организованном при поддержке бельгийского органа сертификации ИНТЕГРА, члена ТЮФ НОРД ГРУПП. Вы сможете получить от признанного организацией IFS лектора информацию о международном стандарте, аудиторской практике, а также о европейском законодательстве в области гигиены и пищевой безопасности. Это обучение позволит в будущем подтвердить профессиональную подготовку аудитора IFS при сертификации.

Профессиональный курс аудиторской практики IFS организовывается для того, чтобы подготовить Ваше предприятие и Вас к работе в условиях глобализации современного рынка. Знания, полученные на семинаре, лягут в основу вашей компетентности и успешного будущего Вашей компании.

**Будем Рады видеть Вас и Ваших коллег!**

## Заявка на участие в семинаре

<b>Наименование семинара:</b> <b>Международный пищевой стандарт IFS Food</b> <b>Подготовка аудиторов IFS</b>	<b>Дата семинара:</b> <b>30.09-01.10.2010</b>
<b>Предприятие:</b>	

### Данные об участниках:

Фамилия	
Имя	
Отчество	
Должность	
Телефон	
Факс	
e-mail	

Фамилия	
Имя	
Отчество	
Должность	
Телефон	
Факс	
e-mail	

### Данные для подготовки договора:

Точное и полное наименование предприятия	
Должность руководителя, подписывающего договор	
Ф.И.О. полностью	
Действующего на основании (Устава, доверенности №)	
Реквизиты: <ul style="list-style-type: none"><li>• Адрес</li><li>• Телефон</li><li>• Факс</li><li>• E-mail</li><li>• МФО</li><li>• Наименование банка</li><li>• Р/с</li><li>• ЕГРПОУ</li><li>• Свидетельство №</li><li>• Индивидуальный №</li></ul>	

**Заявку на участие в тренинге Вы можете отправить по электронной почте [mvoloskovets@tuev-nord.com.ua](mailto:mvoloskovets@tuev-nord.com.ua) или [academy@tuev-nord.com.ua](mailto:academy@tuev-nord.com.ua), либо по факсу (044) 461-90-69, а также задать все интересующие Вас вопросы нашим консультантам: Волосковец Марии Викторовне +38 (044) 583-53-68, м. +38 (099) 07-57-057 и Скляровой Ольге Сергеевне +38(062) 343-40-96**