

## Уважаемый руководитель!

Приглашаем Вас и специалистов Вашего предприятия на учебный семинар:

# «Специалист по Системам управления безопасностью пищевых продуктов (ISO 22000:2005, HACCP)».

**Целевая аудитория:** *первый руководитель, зам. руководителя по качеству, зам. руководства по пищевой безопасности, группа предприятия по внедрению ISO 22000 (HACCP), руководители подразделений*

Пищевая промышленность – зона особого риска для производителя и зона повышенного внимания со стороны потребителя. Ведь цена вопроса – здоровье и жизнь конкретных людей. Поэтому для выхода на новые рынки Украина, СНГ и Евросоюза необходимо иметь соответствующий уровень доверия к Вашей продукции. Для этого был разработан международный стандарт ISO 22000 (HACCP). Сертификат ISO 22000 (HACCP) – знак безопасности для покупателя. Стандарт описывает требования к системе управления безопасностью пищевых продуктов. Данный курс поможет Вам изучить и внедрить требования стандарта на своем предприятии, что в результате приведет к снижению опасных рисков и увеличению рынка сбыта.

Курс «Специалист по Системам управления безопасностью пищевых продуктов» предназначен для тех, кто занимается или планирует заниматься внедрением, поддержкой системы и проведением внутренних аудитов по требованиям ISO 22000:2005 (HACCP), ISO 19011:2002. Курс предусматривает получение знаний о структуре и требованиях стандарта, практических навыков по разработке документации системы и внедрению требований ISO 22000:2005 (HACCP), а также методологию обязательных внутренних проверок предприятия

### Программа семинара, сроки и стоимость:

Программа семинара	Даты	Стоимость с НДС, грн
<b>«Специалист по Системам управления безопасностью пищевых продуктов»</b> <b>Состоит из следующих модулей:</b>	<b>9 - 13 августа</b>	<b>2500,00 (за одного участника)</b>
Модуль FMS 1 <b>Введение</b> в Системы управления безопасностью пищевых продуктов по требованиям ISO 22000:2005 (HACCP). Разъяснение принципов и требований стандарта ISO 22000:2005 (HACCP).		
Модуль FMS 2 <b>Разработка и внедрение</b> Системы управления безопасностью пищевых продуктов по требованиям ISO 22000:2005 (HACCP).		
Модуль FMS 3 <b>Внутренний аудит</b> Системы управления безопасностью пищевых продуктов по требованиям ISO 22000:2005 (HACCP). (Требования стандартов ISO 22000:2005 (HACCP))		

Лектором выступает опытный консультант в области подготовки предприятий пищевой промышленности к сертификации по ISO 22000 и принципов HACCP. Лектор обладает сертификатами Food Safety System Manager и Quality Systems Manager.

Подробная программа семинара, описание стандарта ISO 22000:2005 (HACCP), информация об учебном центре «ТЮФ Норд Академия - Украина», заявка на обучение - находятся в приложениях.

В стоимость участия входит:

- участие в семинаре
- консультации лектора
- комплект раздаточных материалов на бумаге
- стандарты ISO 22000:2005
- питание обедами в дни занятий
- НДС

Проезд к месту проведения семинара и проживание в указанную стоимость не входит.

Обращаем Ваше внимание на то, что расходы на участие в семинаре включаются в состав валовых расходов в соответствии со ст. 5 Закона «О налогообложении прибыли предприятий» №283/97-ВР.

Для участия в семинаре необходимо подать заявку по факсу (062) 343-40-63 или по электронной почте [yponomareva@tuev-nord.com.ua](mailto:yponomareva@tuev-nord.com.ua)

Контактный телефон - (062) 343-40-97

**Дополнительная информация на нашем сайте [www.tuev-nord.com.ua](http://www.tuev-nord.com.ua)**

С уважением,  
Генеральный Директор ТЮФ Норд Украина



Шпак-Левенберг Г.Н.

## Программа курса:

**Модуль FMS 1 (1 день). Введение** в Системы управления безопасностью пищевых продуктов по требованиям ISO 22000:2005 (HACCP). Разъяснение принципов и требований стандарта ISO 22000:2005 (HACCP).

### ПЕРВЫЙ ДЕНЬ

Менеджмент безопасности пищевых продуктов  
Принципы HACCP  
Требования и рекомендации стандарта ISO 22000:2005  
Практическая работа № 1 «Представление стандарта ISO 22000:2005»  
Предварительные этапы HACCP-исследования  
Обучение и функционирование группы обеспечения безопасности пищевых продуктов  
Описание сырья и материалов, контактирующих с продуктом  
Практическая работа № 2 «Создание группы обеспечения безопасности»

**Модуль FMS 2 (3 дня). Разработка и внедрение** Системы управления безопасностью пищевых продуктов по требованиям ISO 22000:2005 (HACCP).

### ВТОРОЙ ДЕНЬ

Описание целевого продукта пищевого производства  
Практическая работа № 3 «Описание целевого продукта»  
Схемы и описание этапов технологического процесса  
Практическая работа № 4 «Схема технологического процесса»  
Идентификация опасных факторов  
Практическая работа № 5 «Идентификация опасных факторов»

### ТРЕТИЙ ДЕНЬ

Оценивание опасных факторов  
Практическая работа № 6 «Оценивание опасных факторов»  
Действия по управлению опасными факторами  
Практическая работа № 7 «Выбор действий по управлению опасными факторами»  
Критические точки контроля  
Практическая работа № 8 «Определение критических точек контроля»

### ЧЕТВЁРТЫЙ ДЕНЬ

Критические пределы  
Практическая работа № 9 «Установление критических пределов»  
Система мониторинга и действия при превышении пределов  
Практическая работа № 10 «Разработка плана мониторинга и планирование корректировок»  
Оперативные программы-предпосылки  
Практическая работа № 11 «Категоризация мер управления опасными факторами»

**Модуль FMS 3 (1 день). Внутренний аудит** Системы управления безопасностью пищевых продуктов по требованиям ISO 22000:2005 (HACCP). (Требования стандартов ISO 22000:2005 (HACCP))

\* - **ОБЯЗАТЕЛЬНО ЗНАНИЕ СТАНДАРТА ISO 22000 ИЛИ ПРОХОЖДЕНИЕ МОДУЛЯ "FMS 1"**

### ПЯТЫЙ ДЕНЬ

Документация и проверки Систем управления. Основные понятия аудита и его виды  
Управление программой аудита, организация аудита, анализ документации, подготовка к проведению аудита на месте  
Практическая работа № 12 «Анализ текста стандарта ISO 22000:2005»  
Проведение аудита на месте. Требования к аудиторам. Этика аудита  
Проведение последующих за аудитом действий

### Дополнительная информация

- Модули могут быть пройдены отдельно.
- Учебный курс содержит практические работы, ориентированные на понимание требований стандарта ISO 22000:2005 и умение проверить выполнение данных требований на практике.
- Учебный курс предусматривает обязательное тестирование участников всего курса, по результатам тестирования выдается:
  - сертификат «Внутреннего аудитора систем управления безопасностью пищевых продуктов» (срок действия 3 года) и
  - сертификат «Специалиста по Системам | управления безопасностью пищевых продуктов» (без ограничения срока действия)или
- свидетельство участника семинара «Специалист по Системам управления безопасностью пищевых продуктов».
- Участникам отдельных модулей выдаются свидетельства об участии в семинарах.

## Заявка на участие в семинаре

<b>Наименование семинара:</b>	<b>Дата семинара:</b>
<b>Предприятие:</b>	

### Данные об участниках:

1.	Фамилия	
	Имя	
	Отчество	
	Должность	
	Телефон:	
	Факс	
	e-mail:	

2.	Фамилия	
	Имя	
	Отчество	
	Должность	
	Телефон:	
	Факс	
	e-mail:	

### Данные для подготовки договора

Точное и полное наименование предприятия	
Должность руководителя, подписывающего договор	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Ф.И.О. полностью</li></ul>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Действующего на основании (Устава, доверенности №)</li></ul>	
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>• ОКПО</li><li>• Свидетельство №</li><li>• Индивидуальный №</li></ul>	

Заявку на участие в тренинге Вы можете отправить по электронной почте [academy@tuev-nord-ukraine.com](mailto:academy@tuev-nord-ukraine.com), [yponomareva@tuev-nord.com.ua](mailto:yponomareva@tuev-nord.com.ua) либо по факсу **+38 (062) 343-40-63**, а также задать все интересующие Вас вопросы нашим консультантам в Донецке тел.: **+38 (062) 343-40-97**, факс: **+38 (062) 343-40-63**