



ЗАПРОШУЮТЬ

представників відділів закупівлі, контролю якості торговельних мереж
взяти участь у семінарі



НАССР у торгівлі та логістиці

Програма

9.30-10.00 Реєстрація

10.00-11.30 Обов'язкові державні та добровільні ринкові вимоги щодо впровадження НАССР у торгівлі та логістиці.

Законодавство України щодо контролю безпечності харчових продуктів на продовольчому ринку та вимог щодо впровадження НАССР на підприємствах торгівлі і логістики.

Стандарти на системи управління безпечністю харчових продуктів (IFS Food, BRC Food, FSSC 22000, ISO 22000). Їх роль у комерційній діяльності на ринку харчових продуктів.

11.30-11.45 Кава-брейк

11.45-13.15 Концепція НАССР, особливості її впровадження та забезпечення ефективності.

Принципи НАССР та етапи їх впровадження на підприємстві.

Програми-передумови та стандартні санітарні процедури.

Документи та документообіг у системі НАССР.

13.15-14.00 Перерва на обід

14.00-15.30 Впровадження постійно діючих процедур на принципах НАССР на підприємствах торгівлі та логістики згідно національних та ринкових вимог.

- Особливості спрощеного підходу із застосування системи НАССР на підприємствах торгівлі і логістики.
- Організація простежуваності у продовольчому ланцюгу.
- Належна організація вхідного контролю безпечності харчових продуктів, вибір постачальників та виробників «private label».

15.30-17.00 Аудит постійно діючих процедур на принципах НАССР. Сертифікація систем управління безпечністю харчових продуктів.

- Організація аудиту системи НАССР з боку державних контролюючих органів.
- Торгівля як замовник аудитів систем НАССР та особливості аудиту за «приватними стандартами» IFS Food, BRC Food, FSSC 22000, ISO 19011.
- Особливості сертифікації систем управління безпечністю харчових продуктів.

17.00 Вручення сертифікатів

Місце проведення: м. Київ, вул. Чигоріна, 57 (Печерськ).

Модератор - Голуб Богдан Олексійович, к.т.н., доцент КНТЕУ, експерт телевізійних програм з якості продукції, володар низки міжнародних свідоцтв та сертифікатів:

- “Thermal processing operations for canned food” (навчальний курс Агроцентру Університету штату Луїзіана)
- “Система HACCP. Розробка, запровадження та офіційний контроль відповідно до вимог та практики Європейського Союзу” (навчальний курс проекту UNIDO “Підвищення стандартів безпеки харчових продуктів в Україні”)
- “Методичне забезпечення та практичні аспекти проведення інспекцій системи HACCP” (навчальний курс проекту USAID/ЛІНК)
- “HACCP principles and auditing of HACCP systems examination” (навчальний курс Campden BRI Magyarorszag)
- “ISO 22000:2005 Food Safety Management Systems Requirements” (навчальний курс Campden BRI Magyarorszag)
- Спеціалізований навчальний курс для консультантів з безпеки харчових продуктів (проект IFC “Безпечність харчової продукції в Україні” спільно з Міжнародним інститутом безпеки та якості харчових продуктів)
- “Food Safety Management Systems Auditor/Lead Auditor” (навчальний курс TV Rheinland)
- “Глобальні ринки: підвищений рівень” (навчальний курс для консультантів по безпеці харчових продуктів в рамках проекту IFC “Безопасность пищевой продукции в Украине”).

Вартість участі у семінарі – 1800 грн.

У вартість входить збірник матеріалів, сертифікат і кава-брейк.

Наші контакти:

Інститут вищої кваліфікації

Київського національного торговельно-економічного університету

м. Київ, вул. Чигоріна, 57

тел. (044) 529-33-49 285-52-09

www.ivk.knteu.kiev.ua

Заявки на участь просимо надсилати

не пізніше, ніж за 3 дні до початку семінару на **e-mail:** ivk@knteu.kiev.ua