



# Январь-декабрь 2019 г., Москва

## ТРЕНИНГИ ПО СИСТЕМАМ МЕНЕДЖМЕНТА ПИЩЕВОЙ БЕЗОПАСНОСТИ

<u>ТРЕНИНГ</u>	<u>СТОИМОСТЬ</u> В РУБ. С <u>20% НДС</u>	<u>ОПИСАНИЕ</u>	<u>ДАТЫ</u>
<p>Разработка и внедрение систем менеджмента пищевой безопасности согласно требованиям FSSC 22000 [версия 4.1] [Пищевые продукты, Упаковка, Общественное питание, Хранение и Транспорт, Ритейл] (ISO 22000, ISO/TS 22002-1/22002-4/PRPs, дополнительные требования). Ступень 1</p>	24 000,00	<p>Изучение требований ISO 22000 и ISO/TS 22002-1, схемы сертификации FSSC. Навыки разработки основных документов, требуемых стандартами. Новые требования FSSC версии 4.1 и сопутствующие регламенты. Подходы к внедрению.</p>	17 – 18 июня
<p><b>НОВОЕ!</b> Разработка и внедрение систем менеджмента пищевой безопасности согласно требованиям ISO 22000:2018. Ступень 1</p>	18 000,00	<p>Изучение требований новой версии стандарта ISO 22000:2018. Навыки разработки основных требуемых стандартом документов. Подходы к внедрению, поиск оптимальных методов реализации требований стандарта для организаций-участников.</p>	08 – 09 августа
<p><b>НОВОЕ!</b> Новые требования к системе менеджмента пищевой безопасности. ISO 22000:2018</p>	8 400,00	<p>Изучение основных изменений в требованиях к системе менеджмента пищевой безопасности. Получение знаний по вопросам адаптации и доработки действующей системы менеджмента пищевой безопасности в соответствии с требованиями ISO 22000:2018. Поиск оптимальных методов реализации требований стандарта для организаций-участников.</p>	18 июля

<b>Организация деятельности по контролю вредителей (pest control program)</b>	8 400,00	Изучение требований, относящихся к контролю вредителей на пищевых предприятиях и способам осуществления дератизации и дезинсекции.	22 мая
<b>Разработка и внедрение HACCP на пищевых предприятиях и предприятиях общественного питания</b>	18 000,00	Изучение принципов HACCP и методов их реализации на практике. Практические примеры проведения анализа опасностей, идентификация Критических Контрольных Точек (ККТ), разработка планов. Понимание объема документации HACCP. Взаимосвязь законодательных/нормативных требований и HACCP. Требования к Программе Производственного контроля и ее разработка. Взаимосвязь законодательных/нормативных требований и HACCP. Актуальные требования к Техническому Регулированию продукции предприятий общественного питания. Адаптация HACCP к действующим требованиям Технических регламентов и СанПиНов.	27 – 28 июня
<b>Фальсификация продуктов: Защита пищевых продуктов и предотвращение мошенничества с ними</b>	8 400,00	Обзор новых требований к защите пищевой продукции и мерам предотвращения ее фальсификации, а также представление лучших мировых и отечественных практик разработки и внедрения. Рекомендован для компаний, осуществляющих переход на новую версию FSSC 22000 (FSSC ver 4.1) или внедряющих систему менеджмента пищевой безопасности согласно FSSC 22000.	19 июля