

## Запрошуємо на тренінг

### «Принципи харчової безпеки: вимоги HACCP та стандартів GFSI»

**Місце проведення:** Київ

**Дата та час:** 10.05.2024 року з 10:00 до 18:00

**Організатори:** Асоціація «Ягідництво України» в партнерстві з TUV NORD  
Болгарія

### Програма тренінгу

<b>Час</b>	<b>Тема</b>
9:00 – 9:30	<b>Реєстрація та вітальна кава</b>
9:30 – 10:30	Огляд законодавчих вимог України щодо безпечності харчової продукції: необхідність впровадження системи HACCP. Коротка характеристика структури системи HACCP
10:30 – 11:30	Огляд вимог Програм передумов та форм записів
11:30 – 12:30	Підготовка до аналізу ризиків: <ul style="list-style-type: none"><li>- Методологія оцінки ризиків</li><li>- Наказ щодо створення групи HACCP</li><li>- Описи готової продукції</li><li>- Описи сировини та матеріалів</li></ul>
12:30 – 13:30	<b>Обід</b>
13:30 – 14:30	Блок-схема виробництва, Аналіз ризиків та план HACCP для підприємств
14:30 – 16:30	Огляд системних вимог – ISO 22000, FSSC 22000, IFS, BRC
16:30 – 16:45	<b>Кава - брейк</b>
16:45 – 17:45	Огляд додаткових вимог

## **Інформаційна картка тренінгу**

<b>Назва тренінгу:</b>	<b>Принципи харчової безпеки: вимоги HACCP та стандартів GFSI</b>	<b>Дата проведення:</b>	<b>10.05.2024</b>
<b>Цілі:</b>	<p>Опанувавши матеріал цього тренінгу слухачі зможуть: <i>Які навички/розуміння отримають слухачі цього тренінгу, для чого (де зможуть застосувати)</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• отримати знання щодо принципів харчової безпеки відповідно вимогам HACCP та стандартам GFSI та особливості їх впровадження на підприємствах;</li><li>• отримати сертифікат про проходження навчання для отримання початкової або повторної сертифікації підприємства.</li></ul>		
<b>Короткий зміст</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• <i>Буде розглянуто</i> вимоги законодавства України щодо безпечності харчової продукції як передумову необхідності впровадження системи HACCP, структуру системи HACCP</li><li>• Буде розглянуто принципи та методологію аналізу ризиків</li><li>• Буде проведено огляд системних вимог ISO 22000, FSSC 22000, IFS, BRC</li><li>• Буде надано практичні поради із впровадження системи HACCP</li></ul>		
<b>Матеріали:</b>	<i>Презентації/довідкові таблиці/шаблони документів/навчальне відео, інші додаткові навчальні засоби</i>		