



## СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ НА ОСНОВЕ СТАНДАРТА СТ РК ИСО 22000-2006 (ISO 22000:2005) (введение, внедрение и внутренний аудит)

Безопасность пищевых продуктов – свойство системное, которое не возникает само собой, а требует грамотного управления со стороны всех участников цепочки пищевого производства.

Мировое движение за гармонизацию требований к безопасности продуктов для потребителя привело к разработке общепризнанной модели системы управления безопасностью пищевых продуктов (СМБПП), называемой ещё системой HACCP, которая воплотилась в ряд стандартов, последним из которых является ИСО 22000, принятый в 2005 г.

### Цель учебного семинара

Формирование навыков разработки и внедрения, а также проведения внутреннего аудита системы менеджмента безопасности пищевой продукции (СМБПП) в соответствии требованиями стандарта ISO 22000:2005.

Отработка навыков разработки плана HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points - «Анализ рисков и критические точки контроля»).

### Для кого предназначен семинар

Семинар организуется для руководителей и специалистов предприятий, производящих пищевую продукцию, исходное сырье для пищевой продукции, а также вспомогательные материалы и оборудование, используемые в цепочке от производителя пищевой продукции до потребителя, а также для специалистов, ответственных за внутренний аудит СМБПП.

### Программа семинара включает

- общие вопросы, касающиеся безопасности пищевой продукции
- роль принципов HACCP в модели менеджмента безопасности пищевой продукции по ISO 22000:2005
- рекомендации и практические примеры по внедрению СМБПП и оформлению документации
- практические задания по подготовке и проведению внутреннего аудита
- экзамен в форме тестирования

### Приняв участие в нашем семинаре

- Вы научитесь понимать требования стандарта ISO 22000 и основы их документирования
- Вы освоите методики проведения внутреннего аудита СМБПП
- Вы научитесь составлять программу, план и отчетные документы по внутреннему аудиту
- Вы будете понимать отличие между «опасностью» и «риском», проводить их анализ и разрабатывать план HACCP.

Продолжительность семинара  
Выдаваемый документ

5 дней  
сертификат

Для получения более детальной информации обращайтесь  
Тел.: 8 7112 23 96 99  
Учебный центр  
naceks\_oral@mail.ru



ЗАПАДНО-КАЗАХСТАНСКИЙ  
ФИЛИАЛ АКЦИОНЕРНОГО  
ОБЩЕСТВА «НАЦИОНАЛЬНЫЙ  
ЦЕНТР ЭКСПЕРТИЗЫ И  
СЕРТИФИКАЦИИ»  
Республика Казахстан  
090005, г. Уральск,  
ул. Гагарина, 23  
Тел.: +7(711-2) 23-96-99  
Тел./факс: +7(711-2) 23-97-13  
E-mail: [secretary@zkfnaceks.com](mailto:secretary@zkfnaceks.com)  
[www.zkfnaceks.com](http://www.zkfnaceks.com)

Мы сертифицируем согласно требованиям национальных стандартов:

- ⇒ СТ РК ИСО 9001 (ISO 9001);
- ⇒ СТ РК ИСО 14001 (ISO 14001);
- ⇒ СТ РК ОHSAS 18001 ОHSAS 18001);
- ⇒ СТ РК ИСО 22000 (ISO 22000);
- ⇒ СТ РК 1352 (SA 8000);
- ⇒ СТ РК 50001 (ISO 50001)

НАШ ФИЛИАЛ ЯВЛЯЕТСЯ ВЕДУЩИМ ОРГАНОМ ПО  
ПОДТВЕРЖДЕНИЮ СООТВЕТСТВИЯ СИСТЕМ  
МЕНЕДЖМЕНТА В РЕСПУБЛИКЕ КАЗАХСТАН

