

# ПОКАНА

## Национален тридневен научно - практически курс

**« ВЪВЕЖДАНЕ и ВЪТРЕШНИ ОДИТОРИ НА НАССР СИСТЕМА »  
/ Codex Alimentarius- ISO 22000 и нова версия, FSSC 22000/ISO 22002/»  
ISO 19011/2018 и ISO 22005**

**Етикетиране, определяне енергийната стойност на храните**

2, 3 и 4 .септември . 2020 год

ТЕМИ:

- **Основни принципи на НАССР системата – разработване, въвеждане и одитиране. Основни изисквания на Codex Alimentarius**
- **Вътрешен одит на системите за управление на безопасността на храните – по изискванията на FSSC 22000/ISO 22002 (Food Safety System Certification),  
Общи принципи и прилагане на законодателството (R – 178/2002) на ЕС в областта за осигуряване на проследимост на храните**
- **Етикетирането на храните – подробно разясняване на изискванията на новия Регламент 1169/2011 за Етикетирането на хранителни продукти. Съставяне на етикети и практически упражнения с Дискусия по темата.**
- **Нормативни изисквания за определяне енергийната стойност на храните – практически упражнения**

### Гр. София, Дом на техниката

*Целта на курса:*

Представяне на най-новите изисквания за Регламент 1169/2011 за Етикетирането на хранителни продукти, определяне на енергийната стойност и Запознаване на участниците с НАССР системата, одитирането ѝ, управлението на документи. Представяне на стандарта FSSC 22000/ISO 22002 (Food Safety System Certification), който съдържа изисквания на два стандарта: ISO 22000 ,ISO 22002-1ISO 22000 съдържа изисквания към разработването, внедряването и сертифицирането на система за управление на безопасността на храните и е част от нормативните изисквания на Закона за храните /чл.39 от Преходните и заключителни разпоредби/ ISO 22002-1 съдържа изисквания за изпълнението на базовите програми-предпоставки, които са обект на т. 7.2 от системата за управление на безопасността на храните. Този нов международен стандарт е създаден, за да отговори на изискванията за право на продажба и доставки в големите търговски вериги. Сертифицирането по този стандарт може напълно да замени сертификатите, които се изискват досега от веригите: IFS Version 6 , BRC Food. Сертификатите за съответствие с FSSC 22000 се приемат от големите търговски вериги, напр. МЕТРО и др.Подготовката на специалисти от фирмите от хранителната верига по горепосочените дейности е необходима за етапите на внедряване, поддържане и одитиране на НАССР системата.

**Курсът се провежда с максимален брой участници – 12, при строго спазване на мерките за безопасност!!!За останалите желаещи ще се проведе следващ курс!**

Курсът е предназначен за ръководители на фирми и служители, които отговарят за изграждане и/или поддържане на системите и документацията за управление на безопасността и качеството на храните във фирми и предприятия, които произвеждат и продават храни и напитки, складове за храни, специалисти от вериги хотели и ресторанти, консултантски фирми .

При завършване на курса се провежда тест за оценка на познаване и владене на материала от всеки участник, като успешно преминалите курса получават

**Сертификат за успешно завършено обучение**

## 2. ПРОГРАМА НА КУРСА

### Основни теми

**I. Нормативни изисквания за етикетирането на храните, най-новите изисквания на Регламент 1169/2011, изисквания за определяне енергийната стойност на храните**

*Ако не знаете КАК да оформите етикета на вашия продукт и имате много неизвестни, тук е мястото да ги споделите с експертите, като изработите с тяхна помощ вашия етикет и изчислите енергийната стойност на вашия продукт, за да я запишете на етикета. На този семинар ще имате възможност да разберете как става това, а не да използвате стойности от чужди етикети за подобни продукти. Упражнения – групова работа*

**II. Изисквания на базовите програми- предпоставки за осигуряване на хигиена и безопасност във фирма, произвеждаща храни във връзка с изискванията на FSSC 22000.** Актуализация на методите и верификация

**III . Основни изисквания и въведение в ISO 22000:2018**

1. Основи на системите за управление на безопасността на храните (СУБХ).

Хранителна верига.

2. ISO 22000:2018 – Принципи и практика. Необходима документация.

**IV. Осигуряване проследимостта на храните**

Лекция и Упражнения – групова работа

**V. Изисквания на ISO 19011/2018 и ISO 22005 към одиторите**

1. Теория на одитите, видове одити.

2. Изисквания към провеждане и документиране на одити. Резултати от одити.

3. Разработване на документи и одитиране на разработени документ

4. Упражнения – групова работа

**Всяка от посочените по-горе методични единици включват презентация, последвана от разработване и демонстриране на примери, възлагане на задачи на участниците и представяне и оценка на резултатите.**

**Лектори: Надежда Василева – сеньор одитор по качество и безопасност, инж. Кирил Нинчев, външен одитор Проф. Йордан Гогов и др.**

### ЗАЯВКА ЗА УЧАСТИЕ - 2, 3 и 4.09.2020 г.

Име и фамилия .....

ЕГН.....E- mail.....

Месторабота....., браниш....., Длъжност.....

П.Код..... град..... ул.№.....Тел.....

Данни за фактура: Адрес.....ИН по ЗДДС.....

М.О.Л. ....

*Декларирам, че предоставените от мен данни могат да бъдат използвани за регистрация на участието ми в обучението*

Дата .....

Подпис:.....

**Тази заявка следва да се изпрати в срок до 28.08 .2020 г. по ел.път или на адрес:**

София 1000, ул. Раковски 108, офис 408, Съюз по хранителна промишленост

#### УКАЗАНИЯ

1. Заявката за участие съгласно приложения формуляр се изпраща в срок до **28.08. 2020 г.** заедно с копие от платежното нареждане за преведена такса.

- Приемат се и заявки по телефон или факс, както и чрез e-mail: [ufi\\_sb@abv.bg](mailto:ufi_sb@abv.bg)

2. Таксата за участие е **280 лв. без ДДС, 336 лв. с ДДС**

- За редовни членове на СХП таксата за участие е **250 лв. без ДДС, 300 лв. с ДДС**

- В таксата са включени материалите за участниците, кафе-паузи и закуски, сертификати.

3. Регистрацията на участниците е на **2.09.2020 год.от 9,00 до 9,45 часа на 4 етаж, офис 408**

**Занятията се провеждат в зала № 107 на 1 етаж, Дом на техниката ,ул."Г.С.Раковски" 108 София**

**1 ден** – от 10,00–17,00 часа с кафе-пауза (11,00-11,15) и обедна почивка (12,30-13,00). **2 и 3 ден** – занятията започват от 9,00 и завършват в 17.00 часа, с две кафе-паузи

(11,00-11,15; 15,00-15,15 ч); обедна почивка (12,30 –13,00);

Сумите се превеждат по сметка:

Съюз по хранителна промишленост

„Юробанк България” ФЦ София Окръг

ВІС код: ВРВІВGSF

IBAN: BG 05BPBI 7942 1019 1562 01

АДРЕС ЗА КОНТАКТИ:

Съюз по хранителна промишленост

София 1000, ул. Раковски 108, офис 408

Тел/Факс: (02) 987-47-44,

инж. Бургуджиева, GSM 0888 72 24 82;

e-mail: [ufi\\_sb@abv.bg](mailto:ufi_sb@abv.bg)