

Київська філія ДП «Київоблстандартметрологія»

при підтримці

Головне управління Держпродспоживслужби в Дніпропетровській області та
Управління агропромислового розвитку Дніпропетровської обласної державної
адміністрації

на базі

ПрАТ з || «Дніпропетровський олійноекстракційний завод» ТМ «Олейна»

Знайомство з виробництвом з метою демонстрації успішного функціонування систем
менеджменту якості та безпечності харчових продуктів, екскурсія по підприємству.

Конференція

11 липня 2019 р.,

м. Дніпро

***Безпечність продукції АПК. Державний контроль. Маркування.
Практичні рекомендації щодо підтримання гігієнічних вимог та функціонування
діючих процедур ХАССП. Перехід на нову версію ISO 22000:2018.***

Експерти:

Бовсуновська Світлана Олександрівна - начальник відділу безпечності харчових
продуктів та ветеринарної медицини Головного управління Держпродспоживслужби в
Дніпропетровській області.

Бєлофастова О.І. - консультант, міжнародний аудитор.

Бельчак Ю.Г. - консультант, міжнародний аудитор.
Директор КФ ДП «Київоблстандартметрологія».

АНОНС

- Разом зі слухачами ми розглянемо основні зміни в законодавстві та особливості проведення державного контролю.
- Надамо практичні рекомендації щодо:
 - впровадження гігієнічних вимог (правила написання програм-передумов, приклади програм-передумов підприємств АПК), розробки та впровадження НАССР (на прикладі реальних підприємств).
 - переходу на нову версію ISO 22000:2018.
- Розглянемо особливості проведення внутрішніх аудитів систем менеджменту згідно вимог нової версії ISO 19011:2018.

ПРОГРАМА ЗАХОДУ

БЛОК 1. ПОРЯДОК ЗДІЙСНЕННЯ ДЕРЖАВНОГО КОНТРОЛЮ ЩОДО ВИКОНАННЯ ВИМОГ ЗАКОНОДАВСТВА СТОСОВНО ПОСТІЙНО ДІЮЧИХ ПРОЦЕДУР, ЩО ЗАСНОВАНІ НА ПРИНЦИПАХ СИСТЕМИ АНАЛІЗУ НЕБЕЗПЕЧНИХ ФАКТОРІВ ТА КОНТРОЛЮ У КРИТИЧНИХ ТОЧКАХ.

- ✓ **Яким чином буде здійснюватися державний контроль підприємств АПК в 2019 році? Проведення планових та позапланових перевірок.**
- ✓ **Особливості перевірки підприємств щодо дотримання гігієнічних вимог (Наказ Мінагрополітики № 41 від 06.02.2017р.)**

- ✓ **Перевірка впровадження діючих процедур НАССР** (Наказ Мінагрополітики № 42 від 06.02.2017р.). Запровадження фіксованого розміру штрафу для операторів ринку за не впровадження діючих процедур НАССР.
- ✓ **Як отримати міжнародний ветеринарний сертифікат?**
- ✓ **Що потрібно знати українському експортеру?**

Обговорення, відповіді на питання.

БЛОК 2. ЯК ВПРОВАДИТИ ТА ПІДТРИМУВАТИ НА ПІДПРИЄМСТВАХ АПК ГІГІЄНІЧНІ ВИМОГИ.

- ✓ **Забезпечення впровадження гігієнічних вимог за допомогою програм передумов. Практичні аспекти щодо розробки та впровадження програм-передумов.**
- Приклади програм-передумов, форм. Характеристики основних програм передумов. Приклади журналів та протоколів, які потрібно вести підприємству.

Презентація, обговорення, відповіді на питання.

БЛОК 3. ЯК ВПРОВАДИТИ НА ПІДПРИЄМСТВАХ АПК ДІЮЧІ ПРОЦЕДУРИ НАССР.

- Принципи **НАССР**. Основні кроки впровадження **НАССР**.
- Які можуть бути небезпечні чинники та як треба їх визначати. Проведення аналізу небезпечних чинників. Приклади протоколів аналізу
- Визначення критичних точок контролю (КТК) та критичних меж для кожної КТК.
- Визначення заходів контролю.
- Розробка **Плану НАССР**.
- **Операційні програми-передумови**. Правила розробки. **Приклади**.
- **Забезпечення простежуваності**.

Презентація, обговорення, відповіді на питання.

БЛОК 4. ПЕРЕХІД НА НОВУ ВЕРСІЮ СТАНДАРТУ ISO 22000:2018.

- ✓ Основні відмінності нової версії стандарту ISO 22000:2018.
- ✓ Ризик-орієнтований підхід (операційний рівень – принципи НАССР, стратегічний рівень - досягнення бізнес-цілей).
- ✓ Практичні аспекти щодо визначення внутрішніх та зовнішніх факторів, що впливають на систему менеджменту безпечності харчових продуктів. Їх оцінка та аналіз. Виявлення загроз та можливостей для підприємства в цілому та для окремих його підрозділів.
- ✓ Приклади контексту.
- ✓ Як перейти на нову версію? Практичні рекомендації.
- ✓ Особливості проведення внутрішніх аудитів систем менеджменту згідно нових вимог ISO 19011:2018.

Презентація, обговорення, відповіді на питання.

БЛОК 5. ОГЛЯД ЗАКОНОДАВСТВА ЩОДО ПРАВИЛ МАРКУВАННЯ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ.

**Кожен учасник отримує іменний сертифікат внутрішнього аудитора відповідно до вимог і положень ISO 22000:2018 та ISO 19011:2018.
(термін дії 3 роки)**

**також, надсилаємо інформаційні матеріали та презентації на електронну скриньку.*

ПрАТ з || «Дніпропетровський олійноекстракційний завод»

ТМ «Олейна»

www.oleina.ua

Знайомство з виробництвом з метою демонстрації успішного функціонування систем менеджменту якості та безпечності харчових продуктів, Екскурсія по підприємству.

«Дніпропетровський олійноекстракційний завод» (ДООЗ) - це одне з найбільших підприємств по переробці насіння соняшнику і виробник рафінованої дезодорованої олії.

Входить до складу компанії BUNGE (БУНГЕ Україна) - Світовий лідер в агробізнесі та виробництві продуктів харчування!

Історія підприємства:

- Заснований у 1947;
- У 1989 році – повна реконструкція заводу;
- У 1994 році – викуплений компанією Cereol;
- У 2002 році увійшов до складу компанії Bunge.

Продукція:

- Олія сира соєва.
- Олія рафінована соняшникова, сафлорова.

Бренди:

- «Олейна»,
- «Розумниця»,
- «Золота краплинка»

Екологічна сертифікація і безпечне виробництво ТМ «Олейна»:

- пройшла екологічну сертифікацію згідно з міжнародним стандартом ДСТУ ISO 14024 (визнається в 60 країнах світу, в тому числі ЄС та США).
- наразі єдина бутильована соняшникова олія в Україні, яка пройшла екологічну сертифікацію.
- сертифікат свідчить про те, що продукція не містить ГМО та харчові домішки ненатурального походження, відповідає високим стандартам якості та вимогам до пакування матеріалів.

Сертифікати:

- Екологічний сертифікат ISO 14024 на продукцію «ТМ Олейна»
- ISCC plus – міжнародна система екологічної стійкості процесу виробництва
- Халяль на продукцію «ТМ Олейна»
- ISO 9001 – управління системою якості процесу виробництва
- Кошер на продукцію «ТМ Олейна»
- ISO 14001 – система управління екологічними питаннями на виробництві, пов'язана з виробництвом готової продукції
- Результати тестування категорії соняшникових олій від Центру Експертиз “ТЕСТ” (громадської організації, що займається захистом прав споживачів)
- FSSC 22000 – сертифікація системи харчової безпеки виробництва, включаючи ISO 22000 – системи управління харчовою безпекою, з попереджувальними програмами спектру технічних сертифікацій ISO / TS 22002 (виробництво їжі, кейтеринг, сільське господарство, упаковка продуктів харчування) та інші додаткові вимоги

Географія експорту:

Продукція підприємства експортується в Угорщину, Киргизстан, Російська Федерація, Саудівська Аравія, Туреччину, Узбекистан.

Підприємство продовжує постійно працювати над модернізацією обладнання та впровадженням інноваційних технологій!



Київська філія
ДП «КИЇВОБЛСТАНДАРТМЕТРОЛОГІЯ»

ЗАЯВКА

Тел.: 067 854 41 45, 099 48 49 247

E-mail: sambol@ukr.net або standart@kfsm.kiev.ua

Конференція

11 липня 2019 р.,

м. Дніпро

Безпечність продукції АПК. Державний контроль. Маркування. Практичні рекомендації щодо підтримання гігієнічних вимог та функціонування діючих процедур ХАССП. Перехід на нову версію ISO 22000:2018.

на базі

**ПрАТ з || «Дніпропетровський олійноекстракційний завод»
ТМ «Олейна»**

Знайомство з виробництвом з метою демонстрації успішного функціонування систем менеджменту якості та безпечності харчових продуктів, екскурсія по підприємству.

➤ Реєстрація триває до 08 липня до 12.00!

➤ Кількість учасників обмежена (не більше 30 осіб)!

Назва компанії: _____

Адреса: _____

Реквізити (МФО, ПН, ЄДРПОУ): _____

Керівник (ППП, посада) _____

Бухгалтерія (тел): _____

Контактна особа (ППП, телефон\факс): _____

E-mail: _____

№	ПІП учасника (повне ім'я)	Посада	Конт. номер телефону	E-mail	Дата участі

Вартість участі у практичному семінарі за 1 ДЕНЬ/1 ОСОБА:

При реєстрації та оплаті до 27 червня - **1848 грн. 00 коп.**

При реєстрації та оплаті до 03 липня - **1986 грн. 00 коп.**

Повна вартість **2100 грн. 00 коп.**

*Вартість вказана за одного представника компанії.

*При корпоративному відвідуванні від 4-х осіб з одного підприємства надаємо знижку 8%.

Реєстрація триває до 08 липня до 12.00!

Початок семінару о 10.00

м. Дніпро, вул. Князя Ярослава Мудрого, 46

**кожен учасник навчання отримує презентаційні матеріали в електронному вигляді та сертифікат внутрішнього аудитора відповідно до вимог і положень ISO 22000:2018 та ISO 19011:2018.*

КОНТАКТНА ОСОБА:

Вікторія Дайнеко - **067 854 41 45, 099 48 49 247**

Начальник відділу з науково-методичної роботи,

стандартизації та взаємодії з громадськістю

Київської філії ДП «Київоблстандартметрологія»

E-mail: sambol@ukr.net або standart@kfsm.kiev.ua