



IFS food Version 6

Специализиран курс IFS food Version 6

Стандарт за одит на качеството и безопасността на хранителни продукти
Единственият международен стандарт за производителите на храни

Важен за кого?

Стандарт IFS Food, Version 6 е стандарт за одитиране на **фирми / фабрики / компании**, които произвеждат хранителни продукти, търгуват с тях, доставят ги до търговци на дребно, пре-пакетират/ пре-опаковат и други подобни дейности като част от веригата на хранителния продукт „от полето до чинията“.

IFS стандартите се разработват за всички заинтересовани страни по веригата за доставки, които биха искали да използват единни стандарти за гарантиране на безопасността и качеството на хранителни продукти и свързаните с тях услуги. IFS стандартите помагат да се съобразят с всички законови изисквания за безопасността на храните и качество на продукти и да даде общи и прозрачни стандарти за всички заинтересовани доставчици и доставчици на услуги, както и конкретен и силен отговор на очакванията за висока безопасност и качество на клиентите.

IFS Food се прилага за обработка и работа и/или обработка на насипни продукти и/или дейности, предприети по време на първичната опаковка.

IFS Food се прилага само когато продуктът е "преработен или обработен", или ако е налице опасност от замърсяване на продукта по време на първичната опаковка.

Фундаменталните цели на IFS Food, както и на други стандарти на IFS, са:

- да бъде въведен общ стандарт с единна система за оценяване;
- да се работи с акредитирани органи по сертификация и квалифицирани одитори, одобрени от IFS;
- да бъде осигурена база за сравнение и прозрачност по цялата верига на доставки;
- да бъдат намалени разходите и времето, както за доставчиците, така и за търговците на дребно.

Модул 1 Запознаване с изискванията на IFS food Version 6

Дата на провеждане: 2015 г.

Продължителност: 2 дни, 16 учебни часа

Предназначен за:

- Участници във формирането и реализирането на фирмената политика по осигуряване на безопасност и качество на хранителния продукт и ефикасност на дейностите:
 - Представители на ръководството;
 - Мениджъри по управление на безопасността и качеството;
 - Служители в отдели по управление на безопасността и качеството- HACCP екипи;
 - Експерти от хранителната промишленост.

Цели на обучението:

- Да се запознаят на участниците с изисквания и практики за изграждане на системи за управление на безопасността и качеството, съгласно международния стандарт **IFS Food version 6**.

Пълна информация за обучението: ще получите при запитване

Цена за участие: 260 лв. без ДДС

В таксата са включени: персонални учебни материали, кафе-паузи, обяди, Сертификат за преминато обучение.



Център за Изпитване и
Европейска Сертификация



IFS food Version 6

Модул 2 Вътрешни одитори по IFS Food version 6

Дата на провеждане: 2015 г.

Продължителност: 3 дни, 24 учебни часа

Пълна информация за обучението: ще получите при запитване

Учебно съдържание:

Част 2: Списък на изискванията за одита

- 1 Отговорност на висшето ръководство
- 2 Система за управление на безопасността и качеството на храните
- 3 Управление на ресурсите
- 4 Планиране и производствен процес
- 5 Измервания, анализи, подобрения
- 6 Защита на храните и външни проверки

Приложение 1 - Речник/списък на определенията

Приложение 2 - Задължителни полета, които трябва да бъдат попълнени от одитора

Цена за участие: 370 лв. без ДДС

В таксата са включени: персонални учебни материали, кафе-паузи, обяди, Сертификат за вътрешен одитор.

Лектор:
инж. Константин Костадинов

Място на провеждане: Учебна зала ЦИЕС, гр. Стара Загора, ул. Индуриална 2

Преференциални цени:

- За участие на повече от един служител от организация, всеки следващ е с 10% остъпка.

При проявен интерес, ще очакваме Вашето запитване!

За допълнителна информация:

Мая Енева
Р-л Център за компетентност
Мобилен: 0885 555 640
m.eneva@ctec-sz.com

Ирина Космева
Експерт Обучение
Мобилен: 0885 775 073
kosmeva@ctec-sz.com