



Фондация "Качество 21-ви век"



American Industrial Hygiene Association

## **ТЕМИ** **за обучение и консултации по управление безопасността на храните**

1. Ефикасно внедряване на система за управление безопасността на храните на стандарт ISO 22000:2006 с отчитане изискванията за управление на риска, с използване на стандартите ISO 31000/ISO 31010.

2. Извършване на оценка на риска, при производство и съхранение на храни, с прилагане на ISO 31010, в това число по прилагане на Закона на оценка на риска по цялата хранителна верига (уточнение на методите, съобразно спецификата на организациите на обучаваните лица и ангажираността по прилагане на цитирания закон).

3. Въвеждащи обучения по добри хигиенни практики на база изискванията на стандарта ISO 22000 и на националното законодателство.

4. Опреснителни обучения по добри хигиенни практики и поддържане на процес на подобрене на система за безопасност на храни на базата на ISO/TS 22004, в това число и аутсорсинг на процеси, съобразно ISO 37500.

5. Прилагане на статистически методи в системите (ISO 22000, IFS, BRC и други) по безопасност при производство и съхранение на храни (уточнение на методите, съобразно съществуващи проблеми в организациите на обучаваните лица).

6. Постигане на ефективност в работата по безопасността на храните чрез провеждане на одити (от първа, втора или трета страна) и оценка за съответствието с националното законодателство.

7. Прилики и разлики в системите за управление по безопасността на храните по изискванията на ISO 22000 и изискванията на търговски вериги (IFS, BRC и други), както и интегрираната им съвместна работа.

8. Измерване и управление на процесите в системи за безопасност при производство и съхранение на храни (ISO 22000, IFS, BRC и други), както и чрез прилагане на стандарти от серията ISO 22514 (уточнение на методите, съобразно спецификата на организациите на обучаваните лица).