

## ОСНОВНІ ПОЛОЖЕННЯ ISO 22000

### ПРАКТИКА РОЗРОБКИ ТА ВПРОВАДЖЕННЯ СИСТЕМИ БЕЗПЕЧНОСТІ

*Для керівників та членів групи безпеки харчових продуктів*

#### ПРОГРАМА

- Вимоги та структура стандарту ДСТУ ISO 22000:2019;
- Огляд пов'язаних стандартів серії ISO 22000;
- Перелік необхідної документації для підтвердження впровадження стандарту ДСТУ ISO 22000:2019;
- Етапи розробки та впровадження системи управління безпеки харчової продукції;
- Ролі та обов'язки членів групи безпеки.

#### Спікер:

- [Ремжина Тетяна Юріївна](#), Начальник департаменту засобів індивідуального захисту

**Дата і час:** 21 лютого (четвер), 11:00–14.00

**Місце проведення:** Онлайн-трансляція з конференц-залу «Українського наукового інституту сертифікації»

**Робоча мова семінару:** українська / російська

**Вартість:** для 1 учасника - 950 грн. з ПДВ. За участю більше одного представника - знижка 10%.

**З питань реєстрації та участі звертайтеся:**

Тел. +38 (044) 227-41-46, e-mail: [events@uni-cert.events](mailto:events@uni-cert.events)

Підтвердження оплати +38 (044) 338-07-82 (бухгалтерія)

**По завершенню навчання слухачам будуть надіслані сертифікати!**