



Руководителю учреждения

634003, г. Томск, ул. Бакунина, 17-а
Тел./факс: (83822) 65-21-08
Тел.: (83822) 65-18-64, 65-16-13
e-mail: mmks-seminar@mail.ru
<http://mmks-tomsk.com>

АНО «Международный менеджмент, качество, сертификация» приглашает принять участие в семинаре:

Требования стандарта «Халяль» (HALAL)

Цель курса: ознакомление с понятием Халяль и основными требованиями данной системы. Освоение методики построения системы HALAL и подготовка к сертификации в уполномоченных органах.

Целевая аудитория:

- Специалисты в области менеджмента качества;
- Специалисты пищевых производств, предприятий общественного питания, корма, пищевые добавки.
- Ведущие менеджеры оптовых и розничных сетей.

Программа курса

№	Содержание
1.	Предпосылки возникновения HALAL
2.	Обзор существующих стандартов HALAL Кодекс алиментариус САС-GL 24-1997. Общие элементы стандартов безопасности пищевой продукции
3.	Специфика терминологии Halal . Практическое задание.
4.	Какая продукция попадает под требования HALAL
5.	Специфика требований к услугам Halal
6.	Перечень запрещенных продуктов . Продукция , категории харам
7.	Требования к сырью и документы, подтверждающие безопасность
8.	Пищевые добавки, разрешенные HALAL
9.	PRP – предварительно необходимые программы
10.	Цепь производства пищевой продукции
11.	Специфика забоя животных производства мясной продукции по halal
12.	Специфика хранения и транспортировки продукции HALAL
13.	НАССР и HALAL
14.	Требования к документации системы HALAL
15.	Требования к персоналу
16.	Соблюдение гигиенических требований. Специфика ритуалов.
17.	Инфраструктура и производственная среда. Требование к оборудованию
18.	Требование к упаковке и маркировке.
19.	Система прослеживаемости.
20.	Требование к контролю качества
21.	Требования к предприятиям торговли и общественного питания
22.	Ответственность руководства

23.	Схема подтверждения соответствия
24.	Экзамен

Результаты для участников:

По окончании курса участники приобретут знания организации работ в соответствии с требованиями HALAL. Специфика требований к услугам HALAL продуктов .

Методы работы на семинаре: групповые дискуссии, деловые игры, практикумы, упражнения.

Обучение проводят: высококвалифицированные аудиторы-консультанты международного и российского уровней по Системам менеджмента, имеющие большой практический опыт по проведению сертификации, обучения и консультаций.

Продолжительность обучения: 3 дня (24 академических часов). График проведения: с 10.00 до 17.00 с перерывом на обед и двумя кофе-брейками.

Место проведения: г. Томск, ул. Бакунина, 17 А

По итогам обучения выдается Сертификат. **Стоимость участия одного человека в семинаре 8400 рублей.**

В стоимость участия входят авторские раздаточные материалы, кофе-паузы.

Предусмотрена гибкая система скидок*:

Наши реквизиты:

Автономная некоммерческая организация
«Международный менеджмент, качество, сертификация»
(АНО ММКС)

634003, г. Томск, ул. Бакунина, 17А

ИНН/КПП 7017111939 / 701701001

ОКПО 73747907 ОКВЭД 80.30.3 80.22.22 80.42

ОГРН 1057000099804

Банк «Левобережный» (ПАО) , г. Новосибирск

БИК 045004850

ИНН 5404154492

КПП 540401001

Расчетный счет № 40703810709540000003

Кор. счет: 301018101000000000850

Т/ф. 8(3822) 65-21-08, т/ф 8(3822) 65-18-64

E-mail: mmks-tomsk@mail.ru

Данное письмо служит основанием для оплаты. Но предварительно перед оплатой стоимость необходимо уточнить у менеджера.

Директор АНО «ММКС»

А.В. Петиченко

