



Вебтренинг «Культура безпеки харчових продуктів: практика розгортання на підприємстві»

Події

02.07.2025

The banner features a dark teal background with a light teal dotted pattern. At the top left, there is an icon of puzzle pieces and the text 'Вебтренинг'. On the right, a circular teal badge contains the date and time '18 липня 11:00' and the Zoom logo. The main title is 'Культура безпеки харчових продуктів: практика розгортання на підприємстві'. At the bottom, there are five circular icons: a tray with apples and a gear, a group of people, a factory, a clipboard with a checkmark, and a hand holding a diamond.

? Чому деякі прості правила гігієни, як-то правильне миття рук, іноді не виконуються?

? Чи не заважає робоче навантаження рядового працівника йому дотримуватися правил харчової безпеки?

Хто відповідає за безпеку продукції, яка виготовляється – відділ якості чи кожний



працівник на своєму робочому місці?

Якщо вас як фахівця турбують відповіді на ці запитання і ви тримаєте руку на пульсі оновлень Кодексу Аліментаріус (редакція 2022 року), де культуру харчової безпеки введено як одну з ключових вимог, тоді вам точно сюди.

З тими, хто прагне запровадити культуру безпеки харчових продуктів у своїх компаніях або ж суттєво покращити її **18 липня 2025 року, поговоримо про таке:**

- ✓ що таке культура безпеки харчових продуктів
- ✓ які вимоги до неї висуває Глобальна ініціатива з безпеки харчових продуктів (GFSI) та міжнародні харчові стандарти ISO 22000, BRCGS, FSSC 22000 та IFS
- ✓ з чого складається культура безпеки харчових продуктів
- ✓ як оцінити рівень культури харчової безпеки на підприємстві
- ✓ чому культура харчової безпеки так важлива для організацій та лобюється на міжнародному рівні
- ✓ як впливати на спосіб мислення та дії кожного працівника у щоденній праці
- ✓ яка роль вищого керівництва у випадку виникнення проблем із харчовою безпекою
- ✓ як скласти план розвитку культури харчової безпеки, щоб закріпити бажані цінності та зразки поведінки



Тренер-практик:

Олена Шульга, менеджер систем якості й харчової безпеки, експерт з упровадження ISO 22000, FSSC 22000, ISO 9001, AIB та побудови стратегії покращення

Для кого?

Захід рекомендований для керівників вищої та середньої ланки, директорів з якості, керівників груп НАССР, а також фахівців галузі, які прагнуть поглибити професійні знання, опанувати новачі та тренди у сфері харчової безпеки.

Вартість участі:

Вебтренинг + друкований сертифікат

4 499 грн

Вебтренинг + електронний сертифікат

4 299 грн

[Придбати участь](#)