

**IRCA ОДОБРЕН ТРЕНИНГ СЕМИНАР ЗА ОЦЕНУВАЧ И ВОДЕЧКИ  
ОЦЕНУВАЧ ЗА СИСТЕМ ЗА УПРАВУВАЊЕ СО БЕЗБЕДНОСТ НА  
ХРАНА СПОРЕД БАРАЊАТА НА ISO 22000:2005**



**ОД 01.12.2008 ДО 05.12.2008  
ВО СКОПЈЕ**

**BUSINESS EDGE IRCA СЕМИНАРСКИ РЕГИСТРАЦИОНЕН БРОЈ A17189**

Овој семинар ги исполнува потребите на лицата кои бараат да бидат регистрирани како Оценувачи и Водечки Оценувачи според IRCA FSMS шемата за Сертификација на Оценувачи.

**ЗА КОГО Е НАМЕНЕТ СЕМИНАРОТ?**

- Менаџери за квалитет
- Консултанти
- Менаџери на **НАССР** тимот
- Ветеринарни инспектори
- Менаџери на производство
- Сопственици на бизнис
- Прехрамбени технолози
- Санитарни инспектори

**ЦЕЛ НА СЕМИНАРОТ**

На крајот од семинарот учесниците ќе можат да:

- Објаснат што е целта и придобивките од Системот за Управување со Безбедност на Храна (FSMS)
- Опишат и да го приложат Кодексот на **НАССР** системот
- Прават идентификација на опасности и анализи вклучително оперативен ризик, негов мониторинг и мерливост
- Опишат целта и составот на предусловни програми и добрите практики
- Објаснат барањата на **ISO 22000:2005** и како фирмата може да ги исполни овие барања
- Опишат кои се условите за акредитација, сертификација и регистрација во дводелниот процес за постигнување регистрација на **ISO 22000:2005**
- Оценување на системот за квалитет на други организации или соработници
- Планираат, исполнуват, и да го оценуваат Системот за Управување со Безбедност на Храната во согласност со ISO 19011:2002 и ISO/IEC 17021:2006

**СЕМИНАРОТ ЌЕ ВИ ОВОЗМОЖИ**

- Контролирање со повеќе успех а помалку стрес.
- Развивање на Вашите професионални способности, и дознавање што е најново во Безбедност на Храна и во полето на оценување
- Пристап до повеќе клиенти

**ШТО ГО ПРАВИ ОВОЈ СЕМИНАР УНИКАТЕН И ЕФЕКТИВЕН**

Користи забрзан процес на учење кој им овозможува на присутните потенцијални Оценувачи да достигнат степен, на кој ќе се чувствуваат способни да прават оценки на повисоко ниво.

**СЕМИНАРОТ Е ВОДЕН ОД ВОДЕЧКИ ЕКСПЕРТИ СО ПРАКТИЧНО ИСКУСТВО ВО ОБЛАСТА**

Семинарот е скроен за потребите на секој учесник. Овој семинар е воден од лица со практично познавање на Безбедност на храна, Оценување и Имплементирање на стандардот.

**ШТО ВКЛУЧУВА СЕМИНАРОТ?**

- Детален Семинарски прирачник
- Експертиза и Искуство на ТUTORите
- Дополнителни материјали, брошури
- Присутните кои успешно ќе го завршат семинарот ќе добијат признат IRCA дигитален сертификат
- Освежувања

Овој курс е 5 дневна обука во училница со испит на крајот од курсот Регистрација најдоцна до 28 Ноември 2008  
За начин на регистрација и плаќање контактирајте со нас  
Food Consulting Скопје, [www.fc.com.mk](http://www.fc.com.mk)

**ПРОГРАМА НА СЕМИНАРОТ**

**ДЕН 1**

IRCA/Auditor Certification.

Кодексите на **НАССР**.

За што служи Систем за Управување со Безбедност на Храна (FSMS).

**ДЕН 2**

Статутна и Регулаторна усогласеност.

Идентификација на опасности и анализа  
Оперативен ризик, негов мониторинг и мерливост.

Документирани процедури и записи на FSMS.

**ДЕН 3**

Запознавање со оценувањето

Планирање и подготовка на оценувањето  
Формирање на чек листа

**ДЕН 4**

Спроведување на активности на местото

Воведен состанок

Собирање и верифицирање на докази

Оценување на раководството

**ДЕН 5**

Завршување на оценката

Завршен состанок

Периодични оценки

Сумирање на Семинарот

Испит

**НЕКОЛКУ ОД МНОГУТЕ  
ПРАШАЊА НА КОИ ЌЕ ДОБИЕТЕ  
ОДГОВОР**

- **КАКО** да бидете чекор пред конкуренција?
- **КОИ** се најновите случувања во полето на безбедност на храна?
- **КАКО** да ја организирате Вашата компанија според светските стандарди за безбедност на храна?
- **КАКО** да го намалите процентот на вратени производи?
- **КАКО** да го надградите Вашот **НАССР** систем?
- **КАКО** можете да ги зголемите Вашите професионални квалификации и познавања?

**КОНТАКТИРАЈТЕ СО НАС ДЕНЕС**

Контакт: Food Consulting Скопје

Телефон: +389 02 246 45 51

Email: [info@fc.com.mk](mailto:info@fc.com.mk)