

Безпечність харчових продуктів: сучасне законодавство, сумлінний виробник, відповідальний споживач

Чи безпечні продукти, які ми купуємо та їмо щодня? Чи обманюють нас виробники? Чи вміємо ми захищатись? Харчові продукти – це не тільки смаколики, від яких можна з легкістю відмовитись, від них дійсно залежить наше життя, життя наших родин, друзів. У цьому курсі ви дізнаєтесь, чи здатні сучасні підходи до виробництва та обігу гарантувати споживачеві безпечний харчовий продукт та як нам захиститись від небезпек, пов'язаних із харчовими продуктами. Ми детально розглянемо нове харчове законодавство України та що саме воно дає бізнесу та споживачам.

Цей курс присвячений розробці, запровадженню та забезпеченню функціонування процедур, заснованих на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (НАССР). Ви дізнаєтесь про сучасне виробництво та обіг харчових продуктів за допомогою розгляду та аналізу кращих світових практик.

Система аналізу небезпечних чинників та контролю у критичних точках (Hazard Analysis Critical Control Points (НАССР) – міжнародно визнаний метод виявлення та управління ризиками пов'язаними із безпечністю харчових продуктів. НАССР – це система управління, в якій безпечність харчових продуктів досягається шляхом аналізу та контролю небезпечних факторів хімічного, мікробіологічного та фізичного походження, починаючи від сировини до обігу та споживання готової продукції.

Сьогодні система НАССР покладена в основу управління безпечністю харчових продуктів найкращими світовими виробниками. Належна реалізація програм НАССР дозволяє не тільки знизити ризики, пов'язані із харчовими отруєннями споживачів, а й удосконалити продукти та процеси компанії.

Цей курс стане у пригоді усім – представники бізнесу дізнаються, які нові вимоги тепер ставляться перед ними, фахівці державного сектору в харчовій галузі отримують пояснення їхньої рутинної роботи у цікавій манері. А кожен українець зможе довідатись, як отримати безпечний харчовий продукт.

Тематика курсу:

1. Безпечність чи якість? Що регулює харчове законодавство?
2. Базові знання з НАССР – що необхідно знати перед впровадженням? Програми-передумови.
3. Розуміння та застосування принципів НАССР. Як уникнути типових помилок?

Автори курсу:

Яна Добідовська, кандидатка юридичних наук, МВА, заступниця керівника проекту ЄС «Вдосконалення системи контролю безпечності харчових продуктів в Україні»,

старша експертка з питань європейського законодавства. Працює у сфері безпечності харчових продуктів з 2004 року. Розпочинала зміни до українського харчового законодавства в контексті вступу України до СОТ. Долучилась до розробки перших змін до закону України «Про якість та безпеку харчових продуктів

і продовольчої сировини», «Про ветеринарну медицину», «Про карантин рослин». З 2009 працювала над новим харчовим українським законодавством відповідно до європейських вимог. Брала безпосередню участь у розробці законів «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин», «Про безпечність та гігієну кормів», «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів», а також підзаконних актів на їх виконання.

Юрій Оглашений, старший експерт з НАССР та простежуваності харчових продуктів проекту ЄС «Вдосконалення системи контролю безпечності харчових продуктів в Україні». Працює у сфері безпечності харчових продуктів з 2002 року. За ці роки освоїв усі напрямки діяльності: робота на виробництві технологом та керівником групи НАССР, консультування підприємств з впровадження систем управління якістю та безпечністю харчових продуктів, аудитування підприємств відповідно до вимог міжнародних стандартів, підготовка виробників до отримання єврономера, розроблення нормативних документів у сфері харчового законодавства.

Запрошений спікер курсу:

Володимир Лапа – голова Державної служби України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів.

ПОШИРЕНІ ЗАПИТАННЯ

Скільки коштує курс?

Курс є повністю безкоштовним. Викладачі можуть рекомендувати навчальну літературу, щоб ви могли поглиблено вивчити будь-яку тему, але й доступних в рамках курсу матеріалів буде достатньо для успішного його завершення. Все, що вам знадобиться, – доступ до мережі Інтернет на швидкості, достатній для перегляду відеолекцій.

Чи зможу я отримати сертифікат по завершенню цього курсу?

Так! Успішно складіть всі завдання курсу й отримайте сертифікат про його завершення.

В який час будуть проходити заняття?

Відеолекції, завдання та форум курсу будуть доступні в будь-який час.