



Серия бесплатных вебинаров по пищевой безопасности

Центр обучения и консалтинга «ЮСК» запускает серию вебинаров, на которых вы сможете получить информацию, необходимую для внедрения и развития системы менеджмента безопасности пищевой продукции на вашем предприятии:

5 мая | **Бесплатно** | [Зарегистрироваться](#)

Управление опасностями. Характеристики сырья, ингредиентов и материалов, контактирующих с продукцией. Характеристики конечной продукции, запланированное использование.

Как правильно идентифицировать опасности? Где документировать опасности и как оформить такой документ? Что такое «запланированное использование» и как его правильно отобразить?

31 мая | **Бесплатно** | [Зарегистрироваться](#)

Международный стандарт ISO 22000:2018. Содержание стандарта. Основные отличия от ISO 22000:2005.

Как актуализировать внедренный ISO 22000:2005 под новые требования? Какие документы заменить, какие оставить и что нужно доработать?

15 июня | **Бесплатно** | [Зарегистрироваться](#)

FSSC 22000. Изменения в схеме сертификации. Отличия версии 5.1 от версии 5.

Какие произошли изменения, в чем они заключаются, насколько глобальны и чем чреваты для производителей? Что такое «Культура безопасности пищевых продуктов», это термин или целый документ?

УСЛУГИ НАШЕГО ЦЕНТРА:

ВНЕДРЕНИЕ СИСТЕМЫ ХАССП НА ПИЩЕВОМ ПРЕДПРИЯТИИ за 83 000 руб.

Типовые документы

Предлагаем пищевым предприятиям, самостоятельно внедряющим систему ХАССП, воспользоваться готовым пакетом типовой документации, разработанной с учетом отраслевой специфики:

Молочная | Мясоперерабатывающая | Кондитерская и хлебобулочная | Производство алкогольных и безалкогольных напитков | Предприятия общественного питания | Элеваторы, мельницы, крупяные заводы

ПОДРОБНЕЕ

[О Компании](#) | [Услуги](#) | [Реализованные проекты](#)

ПОЛУЧИТЬ КОНСУЛЬТАЦИЮ МЕНЕДЖЕРА:

+7 863 236 04 83, доб. 709 | +7 989 633 07 40 | burlakov.p@usk.ru