



## **CURS DE INSTRUIRE:** **NOȚIUNI DE IGIENĂ ÎN INDUSTRIA AGRO-ALIMENTARĂ**

Acesta este un curs unic în domeniul **managementului siguranței alimentelor predat de către experți din Uniunea Europeană** în Republica Moldova. Fiind elaborat în conformitate cu cele mai bine practici europene în domeniu, cursul este destinat:

1. persoanelor care vor să cunoască principiile și fundamentele de igienă în industria alimentară;
2. persoanelor care desfășoară sau doresc să desfășoare activități de audit în domeniul sistemelor de management al siguranței alimentului;
3. conducătorilor echipelor de siguranța a alimentului;
4. managerilor din filiera agroalimentară interesați de activitatea de audit.

Cursul este menit să îmbunătățească calitățile managerilor și lucrătorilor din domeniul siguranței alimentelor, astfel contribuind semnificativ la îmbunătățirea competitivității întreprinderilor și sporind oportunitățile de dezvoltare a relațiilor avantajoase cu partenerii din Uniunea Europeană. Acest curs este foarte important și în contextul transpunerii în Republica Moldova a prevederilor normelor UE, iar **una din cerințele standardelor europene este menținerea competențelor profesionale a personalului** prin programe de instruire/perfecționare continue.

**Formatorul** acestui curs este **DIACONU ELENA CARMEN**, expert al Mișcării Române pentru Calitate, cu experiență vastă de inginer în domeniul industriei alimentare, manager de calitate, auditor, certificator și implementator de sisteme de management al siguranței alimentelor. Deține următoarele certificate în domeniu:

- auditor de domeniul siguranței alimentului, conform standardului ISO 22000/2005;
- auditor de SMSSO, conform standardului OHSAS 18001/2007;
- auditor de mediu, conform standardului ISO 14001/2004;
- auditor în domeniul calității, conform standardului ISO 9001/2008.

**Organizatorii** acestui curs sunt Business Research Company, companie de consultanță în afaceri din Republica Moldova și Mișcarea Română pentru Calitate (**www.mrco.ro**), o asociație profesională, care este:

- organism de terță parte, acreditat către Asociația Română pentru Acreditare (RENAR) pentru certificarea sistemelor de management în conformitate cu cerințele SR EN ISO 9001:2008, SR EN ISO 14001:2005, SR OHSAS 18001:2008, SR EN ISO 22000:2005, SR ISO / CEI 27001:2006;
- organism de certificare persoane, acreditat RENAR în domeniile manager calitate, auditor calitate, manager mediu, auditor mediu, manager OHSAS, auditor OHSAS;
- furnizor de formare profesională autorizat de Consiliul National de Formare Profesională a Adulților (CNFPA) din România pentru domeniile: auditor intern în sectorul public, specialist în domeniul calității, manager al sistemului de management al calității, auditor în domeniul calității, auditor de mediu, manager proiect;
- organism notificat în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene, sub numărul NB 2275, și desemnat de Ministerul Economiei, Comerțului și Mediului de Afaceri din România pentru evaluarea conformității pentru directivele europene 2004/22/CE - Mijloace de Măsurare și 2009/23/CE - Instrumente de cântărire cu funcționare neautomată;

- organism acreditat RENAR fiind competent să realizeze sarcinile specifice prevăzute de Regulamentul (CE) nr. 834/2007 și satisface cerințele standardului SR EN 45011 pentru producție ecologică.

**Certificarea participanților la curs.** Participații la curs vor primi certificate de participare care sunt recunoscute de organismele competente din România și UE.

**Numărul maxim de participanți** la acest curs va fi de 20 de persoane și durata cursului va fi de 3 zile.

**Prețul de participare:** 4500 lei, inclusiv TVA (include pauzele de cafea și prânz).

### **Tematica cursului:**

*Partea I Noțiuni fundamentale de igienă:*

1. Servicii de producție, depozitare, transport și comercializare a alimentelor, alimentație publică și a colectivităților;
2. Servicii de curățenie în industria alimentară;
3. Reguli de curățenie, dezinfecție și deratizare;
4. Reguli de igienă individuală.

*Partea II: Sisteme de management al siguranței alimentare SR EN ISO 22000:2005. HACCP. Studii de Caz:*

5. Prezentarea cerințelor Sistemului SR EN ISO 22000:2005;
6. Studii de caz de evaluare a riscurilor prin metoda HACCP;
7. Evaluarea finală.

### **Cursuri adiționale:**

#### **I. Siguranța alimentelor:**

- Auditori pentru sisteme de management al siguranței alimentului;
- Auditori pentru sisteme de management în laboratoarele de încercări;
- Sisteme integrate de management calitate-siguranța alimentului.

#### **II. Sănătate:**

- Auditori sisteme de management al securității și sănătății ocupaționale;
- Sisteme de management al securității și sănătății ocupaționale;
- Sisteme de management integrat (calitate, mediu, securitate și sănătate ocupațională);
- Auditori pentru sisteme de management în laboratoarele de analize medicale;
- Validarea metodelor utilizate în laboratoarele de analize medicale;
- Legislația comunitară privind produsele farmaceutice.

#### **III. Administrarea publică:**

- Auditori sisteme de calitate în administrația publică;
- Auditori interni în sectorul public;
- Manager de proiect.

#### **IV. Precum și alte domenii: mediu; industrie; energetică.**

### **Informația de contact:**

*BUSINESS RESEARCH COMPANY (BRC)*

*Str. Pușkin 45-B, etajul 5,*

*Chișinău, Republica Moldova*

*Tel: +373 22 22 00 04; Mobil: +373 69304215*

*info@brc.md*