



ПРОГРАММА СЕМИНАРА

«Требования к сертификации
ХАЛЯЛЬ пищевой продукции для
выхода на рынок Турции: стандарт
ОИС/SMIIC 1:2019 Общие
требования к халяльной пищевой
продукции»





I. ВВЕДЕНИЕ

Организаторы:

ООО «Эй Джей Эй Регистрарс» (Россия) 10k Consulting (Турция)

Представительство международного аккредитованного органа по сертификации STANDCERT d.o.o. (Сербия) в России и СНГ, профессиональный экспортный центр (РЭЦ) Российского экспортного центра

Консультационная и тренинговая организация, специализирующаяся на обучении и подготовке организаций к сертификации по стандартам HALAL и другим схемам/стандартам для выхода на турецкий рынок.

Семинар по требованиям к сертификации ХАЛЯЛЬ пищевой продукции для выхода на рынок Турции с целью реализации положений Меморандума о сотрудничестве AJA Registrars и 10k Consulting по развитию международной сертификации HALAL в России и СНГ и содействию развитию торговли между предприятиями из Турции, России и других стран СНГ».

II. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ СЕМИНАРА:

Основная цель семинара – предоставить необходимую информацию и знания в области сертификации HALAL для дальнейшей сертификации российских предприятий и их выхода на турецкий рынок.

Решаемые задачи:

- ✓ Обеспечить понимание требований к пищевой продукции, процессу ее производства и ее производителям разработанного Организацией исламского сотрудничества (ОИС) стандарта «SMIIS 1:2019 Общие требования к халяльной пищевой продукции»;
- ✓ Обеспечить понимание процедур Халяль сертификации продукции и производителей пищевой продукции для выхода на рынок Турецкой республики;
- ✓ Дать обзор обязательных требований законодательства Турции к испытаниям, регистрации, поставки пищевой продукции;
- ✓ Обеспечить понимание требований Халяль к системе управления производителя пищевой продукции - в том числе документации, проведения внутренних аудитов и др.;
- ✓ Ответить на вопросы слушателей касательно внедрения стандарта Халяль и прохождения сертификации для поставок пищевой продукции в Турцию.



III. ОБЩИЕ ДАННЫЕ ПО СЕМИНАРУ

- ✓ Даты проведения: 25-26 сентября 2023 года
- ✓ Начало семинара: 09:00 (МСК)
- ✓ Место проведения: коммуникационная площадка Zoom.
- ✓ Длительность: 2 рабочих дня (16 часов);
- ✓ Язык семинара: русский/английский с переводом;
- ✓ Аудитория: специалисты и руководители организаций-производителей пищевой продукции, специалисты по экспорту и ВЭД, консультанты в области систем управления.

IV. МАТЕРИАЛЫ СЕМИНАРА

- ✓ Текст стандарта OIC/SMIIC 1:2019;
- ✓ Учебные материалы для слушателей;
- ✓ Презентационные материалы.

V. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОВЕДЕНИЯ СЕМИНАРА

- ✓ По результатам семинара слушатели получают Свидетельство об участии от AJA Registrars/10k Consulting.

VI. СТОИМОСТЬ УЧАСТИЯ

- ✓ 24 000 рублей за 1 слушателя.
- ✓ При участии 3 и более человек от предприятия - 20 000 рублей за 1 слушателя.
- ✓ НДС не облагается (УСН)
- ✓ Порядок оплаты: не позднее 3 рабочих дней до начала проведения семинара,

VII. ИНФОРМАЦИЯ О ТРЕНЕРАХ



Buket Kahvecioğlu
(Турция)

- ✓ Более 25 лет опыта работы в Турецком институте стандартов (TSE)
- ✓ Опыт работы в качестве представителя Турции в Европейском комитете по стандартизации (CEN)
- ✓ Ведущий аудитор аккредитованных органов по сертификации HALAL пищевой продукции
- ✓ Директор по международным отношениям и консультант по вопросам HALAL 10k Consulting



Muzaffer Özen
(Турция)

- ✓ Окончил Firat University (Турция) по специальности «ветеринарная медицина»
- ✓ Более 26 лет работы экспертом и инспектором по сертификации продукции
- ✓ Ведущий аудитор аккредитованных органов по сертификации HALAL и ISO
- ✓ Участник технических комитетов по разработке стандартов HALAL



Павел Никаноров
(Россия)

- ✓ Более 20 лет опыта работы в международной стандартизации
- ✓ Генеральный директор ООО «Эй Джей Эй Регистрарс»
- ✓ Опыт работы в международных органах по стандартизации (ISO, ASME)
- ✓ Более 5 лет опыта подготовки предприятий-производителей пищевой продукции по требованиям FDA (США), CPNP (ЕС) и других стран

VIII. КОНТАКТЫ:

- ✓ Телефоны: + 7 804 333 76 33 | +7 812 929 76 33;
- ✓ E-mail: info@ajaregistrars.ru.

План график семинара представлен ниже





План-график семинара

БЛОКИ	Темы занятий
ДЕНЬ 1	
БЛОК 1	Знакомство с аудиторией. Организационные вопросы. Изложение целей семинара.
БЛОК 2	Обзор законодательных требований Турецкой республики к пищевой продукции: Состав продукции – Лабораторные испытания; – Этикетка и маркировка; – Представитель на территории Турции; – Регистрация и подтверждение соответствия.
	Сравнительный обзор законодательных требований к пищевой продукции Турции и ЕС.
БЛОК 3	Что такое Халяль? Основные понятия Халяль.
	История сертификации Халяль. Основные системы сертификации Халяль в мире. Признание и особенности.
	Обзор стандартов Халяль в системе стандартизации Турции.
БЛОК 4	– Область применения, – Ссылочные документы, – Термины и определения.



БЛОК 4	Стандарт OIC/SMIIC 1:2019 "Общие требования к халяльной пищевой продукции»: <ul style="list-style-type: none"> – Халяльные и не халяльные продукты питания; – Требования к отдельным группам пищевой продукции; – Правила забоя скота; – Требования к халяльным забойщикам; – Требования к скотобойням и инструментам; – Требования к убою пищевым добавкам и присадкам; – Требования к услугам и объектам общественного питания.
ДЕНЬ 2	
БЛОК 5	Стандарт OIC/SMIIC 1:2019 "Общие требования к халяльной пищевой продукции»: <ul style="list-style-type: none"> – Требования к переработанным пищевым продуктам, – Требования к машинам, оборудованию, – Требования к хранению, демонстрации, транспортировки, – Требования к гигиене и санитарии, – Требования к верификации и валидации, – Требования к идентификации и прослеживаемости, – Требования к упаковке и маркировке, – Законодательные требования
БЛОК 6	Требования к документации. Требования к записям. Требования к внутренним документам.
БЛОК 7	Процесс аккредитованной ХАЛЯЛЬ сертификации в Турции: <ul style="list-style-type: none"> – Подготовка к сертификации, – Выбор органа по сертификации, – Подача заявки на сертификацию, – Процедура прохождения сертификации – аудит документов, аудит на месте с видеозаписью, – Процедура устранения замечаний по результатам сертификации, – Процедура получения Сертификата соответствия, – Требования к использованию знаков соответствия Халяль, – Деятельность в течение срока действия сертификата,
БЛОК 8	Обсуждение пройденного материала. Ответы на вопросы.