

По окончании тренинга участники получают:

- Сертификат о прохождении тренинга на русском и английском языках;
- Раздаточный материал, презентационные материалы докладчиков
- Перевод процедуры MOIAT RF-10-04-2022 «Порядок и условия для органов по сертификации халяль» на русский язык

Направьте ваши вопросы лекторам заранее (email: [trening@bsca.by](mailto:trening@bsca.by)) и получите ответ на тренинге

Заявки принимаются по эл.почте [trening@bsca.by](mailto:trening@bsca.by), посредством ИС Аккредитация.

Подробности по телефону:

+375 17 378 23 07

и на сайте БГЦА [www.bsca.by](http://www.bsca.by)

ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ для предприятий, сертифицированных продукцию в зарубежных органах по сертификации Халяль:

27.05.2022 введена в действие новая редакция процедуры Министерства промышленности и передовых технологий ОАЭ RF-10-04-2022 «**Порядок и условия для органов по сертификации халяль**»:

«6.3 Зарегистрированный орган по сертификации халяль должен выдавать халяльские сертификаты заказчикам **в пределах своей страны**. Выдача халяльских сертификатов заказчикам за пределами страны допускается **только в случае отсутствия зарегистрированного органа по сертификации халяль в стране заказчика**».

Если Вы поставляете либо намерены поставлять сертифицированную продукцию в ОАЭ, **удостоверьтесь** в выполнении органом по сертификации, предоставившим Вам услуги, в исполнении данного требования!

# Тренинг-вебинар БГЦА



## Продукция Халяль:

Расширение доступа на рынки стран «дальней дуги».

Требования к продукции и процессам ее производства, порядок сертификации, критерии аккредитации

**26-28 июля 2022г.**

Предназначен для:

- предприятий-претендентов на сертификацию «Халяль»
- заявителей на аккредитацию
- аккредитованных субъектов

## ПРОГРАММА ТРЕНИНГА

### День 1:

- Экспорт продуктов питания в ОАЭ: Правила, процедуры, сроки, требования, документы
- Сотрудничество с Международным форумом по аккредитации Халяль (**IHAF**)
- Требования к пищевой и сельскохозяйственной продукции в ОАЭ. Гигиенические требования к пищевым заводам и их персоналу. **UAE.S GSO 2055-1, UAE.S GSO 21**
- Кодекс гигиенической практики для мяса. Обзор требований стандарта **UAE.S/GSO CAC RCP 58**. Требования к забою животных по Исламским Правилам. Обзор требований стандарта **UAE.GSO 993**
- Гигиенические нормативы для боен домашней птицы и их персонала. Обзор требований стандарта **UAE.S GSO 713**

### День 2:

- Маркировка расфасованных пищевых продуктов. Обзор требований стандартов **UAE.S 9; GSO 9** по маркировке пищевой продукции знаком Халяль
- Требования к парфюмерно-косметической продукции в Объединенных Арабских Эмиратах. Обзор стандартов **UAE.S GSO 1943, UAE.S 2055-4**
- **Порядок** проведения **сертификации** продукции Халяль и процессов ее производства
- Практика проведения аудитов по **СТБ ISO 19011** «Руководящие указания по аудиту систем менеджмента»
- Вопрос-ответ

### День 3:

- Критерии аккредитации органов по сертификации Халяль в соответствии с требованиями ГОСТ ISO/IEC 17065 (ISO/IEC 17065:2012, IDT), ГОСТ ISO/IEC 17021-1 (ISO/IEC 17021-1, IDT), **UAE.S 2055-2**
- Требования к проведению оценки подтверждения соответствия органом по сертификации Халяль в соответствии с требованиями ГОСТ ISO/IEC 17065 (ISO/IEC 17065:2012, IDT), ГОСТ ISO/IEC 17021-1 (ISO/IEC 17021-1:2015, IDT), **UAE.S 2055-2**.
- **Правила аккредитации, утв. Постановлением** Госстандарта № 102 от 22.12.2020
- Вопрос-ответ