

ЗАТВЕРДЖУЮ

Г. в. о. Голови Державної служби України  
з питань безпеки харчових продуктів та  
захисту споживачів

Ольга ШЕВЧЕНКО

« 03 » березня 2020 року

План-графік\*

проведення дистанційного навчання фахівців  
Держпродспоживслужби та її територіальних органів  
на 2020 рік

№ з/п	Орієнтовна дата проведення навчання	Назва курсу
1.	03 лютого – 21 лютого	Оцінка відповідності діяльності операторів ринку, які здійснюють виробництво та/або обіг риби, море- і рибопродуктів для експорту в країни Європейського Союзу
2.	10 березня – 17 квітня	Державний контроль діяльності операторів ринку відповідності вимогам законодавства про харчові продукти, корми, здоров'я та благополуччя тварин.
3.	12 березня – 03 квітня	Оцінка відповідності потужностей із забою птиці і виробництва м'яса птиці вимогам Королівства Саудівської Аравії та сертифікація продукції.
4.	23 березня – 03 квітня	Організація закупівельного процесу. Уповноважена особа.
5.	23 березня – 30 квітня	Важливість використання найкращих практик для виробництва безпечного молока та молочних продуктів.
6.	04 травня – 22 травня	Ветеринарно-санітарні вимоги щодо експорту яєчної продукції до Держави Ізраїль.
7.	04 травня – 12 червня	Сертифікація живих тварин та їхнього репродуктивного матеріалу, харчових продуктів тваринного походження, кормів, сіна, соломи, а також побічних продуктів тваринного походження та продуктів їх оброблення, переробки при їх експорті на ринок країн-членів Європейського Союзу та відповідність вимогам цих країн.
8.	09 червня – 23 червня	Ветеринарно-санітарні вимоги при експорті яловичини до Китайської Народної Республіки.

9.	07 вересня – 09 жовтня	Додатковий курс з елементами практичного застосування на тему: "Основи та правила офіційного контролю на підприємствах-експортерах замкнутого циклу виробництва продукції птахівництва".
10.	21 вересня – 23 жовтня	Застосування правил та методичних настанов щодо заповнення міжнародних ветеринарних сертифікатів.
11.	26 жовтня – 27 листопада	Державний нагляд і контроль за дотриманням законодавства в галузі бджільництва.
12.	02 листопада – 04 грудня	Практичне застосування мікробіологічних критеріїв для встановлення показників безпеки харчових продуктів та максимальних рівнів окремих забруднюючих речовин у харчових продуктах.

\*Дати та теми курсів дистанційного навчання можуть змінюватися та доповнюватися протягом року.