

Приглашение

Семинар

**«Технический регламент Таможенного союза
О безопасности мяса и мясопродуктов (ТР ТС 034\2013)»**



«Контрол Юнион»

«КОНТРОЛ ЮНИОН» - Control Union World Group (CUWG), основанна в 1956 году.

Штаб-квартира CUWG находится в Роттердаме (Нидерланды). CUWG имеет зарегистрированные представительствами во всём мире.

Control Union Certifications (ранее Skal International) входит в международную группу компаний Control Union World Group и является независимым инспекционным, сертификационным органом, аккредитованным Нидерландским Аккредитационным Советом (RvA), и осуществляющим свою деятельность на международном уровне.

В России компания работает с 1998 года. Центральный офис находится в Москве и отделения в Санкт-Петербурге, Новороссийске, Туапсе, Калининграде, Мурманске, Владивостоке, Краснодаре, Ростове-на-Дону, Ставрополе, Нижнем Новгороде, Омске, Самаре, Волгограде, Воронеже, Екатеринбурге, Челябинске, Красноярске, Новосибирске, Астрахани

Control Union Certifications – занимается практическим претворением в жизнь международных стандартов в самых разных отраслях и секторах экономики. Наши услуги включают сертификацию и обучение по таким стандартам, как ISO 9001, HACCP, ISO 22000, BRC, IFS, FSSC, Global GAP, Organic, FSC, PEFC, OHSAS 18001, MSC, ISO 22716:2007.

Наш многолетний опыт консультирования, подготовки предприятий к сертификации (более 150 предприятий в России), партнерство с ведущими торговыми сетями (МЕТРО, ЛЕНТА, АШАН, Х5 Ретейл групп, БИЛЛА, СПАР...) и взаимодействие с государственными структурами дает возможность проводить обучение на высоком профессиональном уровне с адаптацией подачи информации слушателям с любым уровнем подготовки и для любого производства.

УЧЕБНЫЕ КУРСЫ

Компания «Контрол Юнион Сертификейшенс» предлагает широкий выбор профессиональных учебных курсов, которые разработаны, чтобы помочь Вам повысить осведомленность Вашей организации о требованиях законодательства, торговых сетей к безопасности пищевой продукции и построению, поддержании системы контроля безопасности продукции.

Наши главные преимущества:

1. **ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПОДХОД:** содержание тренинга (примеры, практические задания) адаптируется под потребности и задачи участников конкретной учебной группы, мы можем провести тренинг там, где удобно Вам (на предприятии, аренда помещения, собственные учебные классы КЮС)
2. **ПРОФФЕСИОНАЛИЗМ и ОПЫТ ПРЕПОДОВАТЕЛЕЙ, ТРЕНЕРОВ:** Наши тренеры проходят обучающие семинары, тренинги, в том числе за рубежом. Все специалисты имеют многолетний опыт в своей отрасли (на производствах, опыт разработки и внедрения Систем Менеджмента Безопасности на предприятиях и подготовки их к сертификации по международным стандартам, проведения предсертификационных и сертификационных аудитов)
3. **ВЫГОДНЫЕ УСЛОВИЯ и УНИКАЛЬНАЯ СИСТЕМА СКИДОК:** Партнерская Программа Лояльности и дополнительные скидки при сотрудничестве в нескольких направлениях.
4. **ВОЗМОЖНО, ФОРМИРОВАНИЕ КОМПЛЕКСНЫХ ПРОГРАММ ОБУЧЕНИЯ с ПОСТРЕНИНГОВЫМ ПЕРИОДОМ:** цикл тренингов и посттренинговые мероприятия позволяют получить максимальный эффект, окупить затраты на обучение и перевести работу персонала, компании на качественно новый уровень, а значит увеличить прибыль и укрепить позиции на рынке.

В Control Union Certifications обучили своих сотрудников, такие компании, как: ЮНИЛЕВЕР, АШАН, СПАР, ЛЕНТА, Метро Групп, Х5 Ретейл Групп, Микояновский мясокомбинат, Америа Русс, Менесен Пакаджинг СНГ, Гринфилдс, Бобровский сыродельный завод, АгроИнвест, КГ ЭФКО, Менсен Пакаджинг СНГ, Альбатрос Сифуд Продакшн, Шебекенский овощной комбинат (ШОК), Новгородская Картофельная Система, Клинские напитки, Кондитерский дом А.Селезнева, Лина, РосАгроДевелопмент, ЧизАрт, Ястро, ТД Наутилус, ПК Лидер, НПО ЭкоФуд, Полимер, Вилон, Иртышское, Натуральные продукты, Грифон-М, Лапастафреска, Агора, Кузбасский мясокомбинат, Агротехник, Клинский мясокомбинат, ГК Лето, Зерновая компания Настюша, Петрохоллод, Русская чайная компания, Бобимекс, Продтехнологии, Эхо, Технологии общественного питания, Рамфуд, ЭДАС Пак, Саттелит, Бифилайф, завод упаковочных материалов ТОКК, Гамма-Косметика, Облепиха, Ястро и др.

Control Union World Group Россия, Москва, 127083, Мишина, д.56,строение 2



т. 7(495) 792-31-21

www.controlunion.ru

Семинар
«Технический регламент Таможенного союза
О безопасности мяса и мясной продукции
(ТР ТС 034\2013)»



ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ КУРСА

- ❖ Разъяснение участникам международных требований и требований законодательства РФ по безопасности мяса и мясной продукции, в частности ТР ТС 021/2011, ТР ТС 034\2013.
- ❖ Объяснение требований безопасности при организации процессов уоя, переработки мяса, мясной продукции.
- ❖ Объяснение требований безопасности при производстве детского питания.
- ❖ Объяснение требований к упаковке и маркировке мяса и мясной продукции.

Основными тематическими блоками курса являются:

1. Законодательная база относительно контроля безопасности молока, молочной продукции, основные положения технических регламентов, в частности ТР ТС 034\2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Идентификация продуктов уоя. Правила обращения продуктов уоя на территории Единого Экономического пространства. Требования безопасности к продуктам уоя и мясной продукции.
2. Требования к безопасности при производстве продуктов уоя, переработке, хранению, транспортировке мясной продукции, утилизации отходов.
3. Обеспечение безопасности при производстве детского питания.
4. Требования к упаковке, маркировка продуктов уоя и мясной продукции, клеймение. Оценка соответствия продуктов уоя, мясной продукции. Маркировка единым знаком обращения на рынке государств – членов Таможенного союза.
5. Государственный контроль за соблюдением требований.

Обучение проходит в форме семинара по двум вариантам: 1день(9часов) и 2дня (14часов).

Курс состоит из нескольких тематических разделов с объяснением требований законодательства к мясу, мясной продукции, для лучшего понимания материала преподаватель приводит примеры. Слушатели имеют возможность задавать вопросы, обсуждать ситуации. По окончании семинара, его участники поймут современные требования к организации и контролю безопасного производства мяса и мясной продукции, это поможет минимизировать риски появления несоответствующей продукции, уменьшит количество рекламаций потребителей, поможет соответствовать требованиям партнеров, например торговых сетей. Вследствие, чего предприятие укрепит свою репутацию поставщика безопасной продукции и избежит возможных штрафных санкций со стороны надзорных органов.

СЕРТИФИКАТ ПО ОКОНЧАНИЮ КУРСА

В конце учебного курса будет проведен экзаменационный тест. Участники, прошедшие итоговое тестирование, получают сертификаты* о прохождении данного курса.

**Сертификат подтверждает успешное окончание данного курса, но не подтверждает факта дополнительного образования, профессиональной переподготовки и повышения квалификации в рамках, определяемых, в том числе Федеральным законом от 29 декабря 2012 г N273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" и другими нормативными актами и прочими положениями законодательства РФ".*

Control Union World GroupРоссия, Москва, 127083, Мишина, д.56,строение 2



т. 7(495) 792-31-21

www.controlunion.ru

ДАТА, СТОИМОСТЬ УЧАСТИЯ:

Семинар 2дня: группа сотрудников от одного предприятия (до 10человек)- 70000руб без учета НДС 18%, 1участник-20000руб без учета НДС 18% (при 3х и более сотрудниках от одного предприятия делаем скидку).

Семинар 1день: группа сотрудников от одного предприятия (до 10человек)- 40000руб без учета НДС 18%, 1участник-14500руб без учета НДС 18% (при 3х и более сотрудниках от одного предприятия делаем скидку).

Все услуги облагаются НДС 18%.

Даты проведения отражены в расписании семинаров, тренингов или согласовываются с Заказчиком (в случае обучения группы сотрудников от одного предприятия).

КОНТАКТНАЯ ИНФОРМАЦИЯ:

Если у Вас есть какие-либо вопросы или Вы приняли решение посетить наш тренинг, обращайтесь к нашему специалисту:

АННЕ АРТЁМОВОЙ, Менеджеру по развитию

Москва, ул.Мишина, 56, стр2, оф.614

T +7 (495) 792-38-16 • M +7 965 378 7468 Skype AArtemova_CU_Moscow

e-mail: A.Artemova@controlunion.ru

Приглашаем Вас на наш сайт

<http://controlunion.ru/>

НОВОСТИ о наших тренингах, семинарах, вебинарах читайте на нашем сайте, также мы можем предоставить Вам контакты для получения отзывов о нашей работе.



**Будем рады
плодотворному
и взаимовыгодному
сотрудничеству!**

В [Control Union Certifications](#) обучили своих сотрудников, такие компании, как: ЮНИЛЕВЕР, АШАН, СПАР, ЛЕНТА, Метро Групп, X5 Ретейл Групп, Микояновский мясокомбинат, Америа Русс, Менесен Пакаджинг СНГ, Гринфилдс, Бобровский сыродельный завод, АгроИнвест, КГ ЭФКО, Менсен Пакаджинг СНГ, Альбатрос СиФуд Продакшн, Шебекенский овощной комбинат (ШОК), Новгородская Картофельная Система, Клинские напитки, Кондитерский дом А.Селезнева, Лина, РосАгроДевелопмент, ЧизАрт, Ястро, ТД Наутилус, ПК Лидер, НПО ЭкоФуд, Полимер, Вилон, Иртышское, Натуральные продукты, Грифон-М, Лапастафреска, Агора, Кузбасский мясокомбинат, Агротехник, Клинский мясокомбинат, ГК Лето, Зерновая компания Настюша, Петрохоллод, Русская чайная компания, Бобимекс, Продтехнологии, Эхо, Технологии общественного питания, Рамфуд, ЭДАС Пак, Саттелит, Бифилайф, завод



Control Union World Group Россия, Москва, 127083, Мишина, д.56,строение 2



т. 7(495) 792-31-21

www.controlunion.ru

упаковочных материалов ТОКК, Гамма-Косметика, Облепиха, Ястро, Бивксplen, В&В и др.

Control Union World GroupРоссия, Москва, 127083, Мишина, д.56,строение 2



т. 7(495) 792-31-21

www.controlunion.ru