

Приглашение

ВЕБИНАР

**«Основные требования санитарии и гигиены на
пищевых предприятиях.
Организация работ и ведение документации»**





«КОНТРОЛ ЮНИОН»

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

Штаб-квартира CUWG находится в Роттердаме (Нидерланды).

CUWG имеет зарегистрированные представительства во всём мире.

Control Union Certifications (панее 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

Основные направления деятельности компании:

Консультирование, обучение, сертификация систем менеджмента по международным стандартам.

ВЕБИНАР – это доступно, просто и удобно!!!

Онлайн-семинар (вебинар, англ. webinar) — одна из разновидностей дистанционного обучения, которая становится все более востребованной.

Каждый из участников вебинара находится у своего компьютера, а связь между ними поддерживается через Интернет посредством специальной программы.

Что включает в себя вебинар:

- ❖ Теоретические блоки включают рассказ ведущего по теме в сопровождении слайдовых презентаций и видео в режиме реального времени (с использованием наушников или колонок);
- ❖ Чат участников (место для комментариев, где ведущий и слушатели могут писать вопросы, оставлять пометки по поводу обсуждаемой темы и слайдовой презентации);
- ❖ Блоки вопросов и ответов в режиме реального времени, проводимых только для участников вебинара;
- ❖ Блоки практических заданий, которые позволяют глубже понять тему.
- ❖ Итоговое тестирование и опросы (позволяют ведущему определить уровень понимания информации слушателями)
- ❖ Перед проведением вебинара каждый участник получает рабочую тетрадь, в которой ведет записи и выполняет практические задания

Преимущества вебинаров перед очными курсами, тренингами:

- ❖ **Стоимость онлайн-обучения ниже по сравнению с очными тренингами;**
- ❖ **Отсутствие дальних перелетов и расходов на транспорт, гостиницу, питание;**
- ❖ Затраты на организацию учебного процесса минимальны – персональный компьютер, подключенный к сети Internet, наушники, колонки, и, при необходимости, веб-камера.
- ❖ Участники получают необходимую информацию практически «без отрыва от производства»!
- ❖ Слушатели имеют возможность задать свои вопросы эксперту международной квалификации и получить рекомендации по конкретной ситуации, проблеме;
- ❖ Серия вебинаров будет эффективным дополнением к очному обучению.

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



т. 7(495) 792-31-21

www.controlunion.ru

ВЕБИНАР

Основные требования санитарии и гигиены на пищевых предприятиях. Организация работ и ведение документации.



ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ КУРСА

- ❖ Разъяснение участникам требований к безопасности и качеству пищевой продукции (международные и законодательство РФ)
- ❖ Информирование об опасных факторах, патогенных организмах
- ❖ Разъяснение общих принципов, правил гигиены и санитарии на пищевом производстве, дать рекомендации по составлению записей и управлению документооборотом
- ❖ Разъяснение правил организации взаимодействия сотрудников разных служб и требований к персоналу с целью обеспечения безопасности.
- ❖ Разъяснение требований к организации производственных процессов, конструкции и инфраструктуре помещений, оборудованию, инвентарю.

Кроме того, участники вебинара смогут:

- ❖ Понять значимость соблюдения правил гигиены, санитарии на пищевом предприятии.
- ❖ Получить информацию по требованиям к документации процессов, составлению правильного алгоритма действий в различных ситуациях.
- ❖ Обсудить требования к планированию и организации систематической работы с производственным персоналом соответственно требованиям санитарии и гигиены.
- ❖ Получить информацию о последствиях нарушений санитарных и гигиенических норм на пищевых предприятиях и возможность избежать их нарушений.

Основными тематическими блоками вебинара являются:

1. Базовые концепции гигиены и безопасности пищевой продукции. Международные и законодательные требования РФ к безопасности продукции. Государственный санитарный контроль. Производственный контроль.
2. Опасные факторы и патогенные организмы. Анализ опасностей, контроль и документирование.
3. Требования и правила организации производственных процессов (Приемка-Складирование Хранение – Производство – Реализация). Поточность, зональность.
4. Требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, таре, мойке, дезинфекции, дератизации.
5. Обращение с Отходами, санитарно-эпидемиологический режим предприятия, требования к водоснабжению, вентиляции, канализации, освещению, содержанию территорий.
6. Роль и система работы сотрудников разных служб для обеспечения безопасности и требования к персоналу.
7. Требования к приемке сырья и работа с поставщиками.
8. Требования к складированию и хранению основного, вспомогательного сырья. Хранение недоброкачественного сырья.

Обучение проходит в форме вебинара (8часов), т.е. курс состоит из нескольких тематических разделов с теоретическими блоками, беседами и выполнением практических заданий по каждому блоку.

СЕРТИФИКАТ ПО ОКОНЧАНИЮ КУРСА В конце учебного курса будет проведен экзаменационный тест с последующей выдачей именные сертификаты.

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. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" и другими нормативными актами и прочими положениями законодательства РФ".

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



т. 7(495) 792-31-21

www.controlunion.ru

ДАТА, СТОИМОСТЬ УЧАСТИЯ:

Даты проведения отражены в расписании вебинаров или согласовываются с Заказчиком (в случае обучения группы сотрудников от одного предприятия, с выездом тренера на предприятие).

Стоимость обучения уточняйте у нашего специалиста. Для постоянных партнеров или при составлении комплекса учебных материалов предоставляются скидки.

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

Т +7 (495) 792-38-16 • М +7 965 378 7468 Skype AArtemova_CU_Moscow

e-mail: AArtemova@controlunion.ru

Приглашаем Вас на наш сайт <http://controlunion.ru/>

**НОВОСТИ о наших тренингах, 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, 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», Петрохолод, Русская чайная компания, Бобимекс, Продтехнологии, Эхо, Технологии общественного питания, Рамфуд, ЭДАС Пак, Саттелит, БиФилайф, завод упаковочных материалов ТОКК, Гамма-Косметика, Облепиха, Ястро, В&В, Фиторосс, Биакспен и др.

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



т. 7(495) 792-31-21

www.controlunion.ru