

Приглашение

ВЕБИНАР

**«Основные требования международного стандарта
FSSC22000 (Food Safety Systems Certification 22000)»**



«КОНТРОЛ ЮНИОН»

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

Штаб-квартира CUWG находится в Роттердаме (Нидерланды).

CUWG имеет зарегистрированные представительства 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.

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:

- ❖ Перед проведением вебинара каждый участник получает рабочую тетрадь, в которой ведет записи и выполняет практические задания во время обучения
- ❖ 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 и повторно закрепить информацию)

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 (тренингам и семинарам).

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



т. 7(495) 792-31-21

www.controlunion.ru

ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ КУРСА

- ❖ Обзор международных стандартов пищевой безопасности. Разъяснение участникам обучения требований и принципов обеспечения безопасности продукции на основе международного стандарта **FSSC 22000**.
- ❖ Разъяснение алгоритма разработки и способов интеграции системы с рабочими процессами предприятия, соответственно требованиям международных стандартов и законодательства РФ.
- ❖ Разъяснение принципов и правил ведения отчетности, составления записей и управления документооборотом
- ❖ Разъяснение принципов организации производственных процессов, требований к персоналу, системы работы с различными категориями сотрудников

Кроме того, участники тренинга получат:

- ❖ Понимание преимуществ внедрения системы для предприятия, задач внедрения и функционирования Системы Менеджмента Безопасности (далее по тексту СМБ).
- ❖ Информацию о способах анализа, оценки, документальному оформлению получаемой информации, составлению правильного алгоритма действий в различных ситуациях.
- ❖ Рекомендации по планированию и осуществлению систематической работы с производственным персоналом соответственно требованиям СМБ.
- ❖ Информацию о типичных ошибках при создании СМБ на предприятиях, а значит возможность их избежать.

Основными тематическими блоками тренинга являются:

1. Основы пищевой безопасности. Общие понятия о современных системах менеджмента безопасности пищевой продукции и международных стандартах, и подробно о **FSSC 22000 (ISO22000:2005/TS220002-1:2009)**, законодательные требования РФ к безопасности продукции.
2. Принципы и этапы разработки документации, Ответственность руководства и Руководство по Качеству, Менеджмент ресурсов.
3. Требования и правила организации производственных процессов (создание плана HACCP, CCP, верификация, системы идентификации и прослеживаемости, управление несоответствиями...)
4. Управление закупленными материалами. Работа с поставщиками.
5. Предотвращение перекрестного загрязнения. Управление аллергенами. Пригодность оборудования, его очистка и обслуживание.
6. Требования к производственным помещениям, инженерным коммуникациям, удаление отходов, система канализации, требования к окружающей среде и месторасположению предприятия
7. Санитарные и гигиенические требования. Организация работы персонала соответственно требованиям СМБ
8. Возвратные отходы. Требования к складам и транспортным средствам.

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

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, 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 упаковочных материалов ТОКК, Гамма-Косметика, Облепиха, Ястро, Биакспен и др.

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



т. 7(495) 792-31-21

www.controlunion.ru