

Приглашение

Тренинг

**«Внутренний аудит системы менеджмента
безопасности пищевых продуктов
(ISO22000, FSSC 22000, BRC)»**



«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.

УЧЕБНЫЕ КУРСЫ

Компания «Контрол Юнион Сертификейшенс» предлагает широкий выбор профессиональных учебных курсов, которые разработаны, чтобы помочь Вам повысить осведомленность Вашей организации о требованиях современных систем менеджмента безопасности продукции и правил проведения аудита.

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 «Контрол Юнион Сертификейшенс»)
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 СМБ на предприятиях, проведения 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 ПОСТТРЕНИНГОВЫМ 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, СПАР, ЛЕНТА, Метро Групп, Х5 Ретейл Групп, Микояновский мясокомбинат, Америа Русс, Менесен Пакаджинг СНГ, 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, завод упаковочных материалов ТОКК, Бифилайф, Биакспен и др.

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



т. 7(495) 792-31-21

www.controlunion.ru

Тренинг «Внутренний аудит системы менеджмента безопасности пищевых продуктов(ISO22000, FSSC 22000, BRC)»



ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ КУРСА

- ❖ Разъяснение участникам обучения принципов обеспечения безопасности продукции на основе международных стандартов BRC, ISO22000, FSSC 22000.
- ❖ Обучение внутренних аудиторов методологии подготовки и проведения аудитов систем менеджмента безопасности на предприятии, соответственно требованиям международных стандартов
- ❖ Обучение принципам и правилам ведения отчетности, тренировка умений по составлению документации о результатах аудита
- ❖ Изучение требований к профессиональным компетенциям аудитора, этических правил проведения оценки

Кроме того, участники семинара научатся:

- ❖ объективно собирать и анализировать данные в ходе проверки,
- ❖ осуществлять анализ, оценку и докладывать о результатах внутреннего аудита,
- ❖ планировать и организовать работу по организации внутренних аудитов на основе документированных процедур,
- ❖ своевременно выявлять нарушения, тем самым предупреждая нарекания при проведении внешних аудитов и штрафные санкции контролирующих органов.
- ❖ знать типичные ошибки аудиторов и избегать их.

Основными тематическими блоками тренинга являются:

1. Общие понятия о современных системах менеджмента безопасности пищевой продукции и международных стандартах, законодательные требования к безопасности продукции.
2. Виды аудитов, принципы и правила проведения аудита. Компетенции аудитора.
3. Планирование и подготовка аудита, составление чек-листов, процесс аудита, аудит документации и аудит производства.
4. Оценка результатов аудита, оформление отчета.

Обучение проходит в форме 2х дневного тренинга, т.е. курс состоит из нескольких тематических разделов с теоретическими блоками, беседами и выполнением практических заданий по каждому блоку.

По окончании обучения его участники будут ознакомлены с важной ролью внутреннего аудитора для поддержания системы безопасности и с обязанностями внутренних аудиторов.

СЕРТИФИКАТ ПО ОКОНЧАНИЮ КУРСА

В конце учебного курса будет проведен экзаменационный тест. Участники, получившие положительную оценку, получают сертификаты об успешном окончании.

ДАТА И МЕСТО ПРОВЕДЕНИЯ

Семинар «Внутренний аудитор системы менеджмента безопасности пищевых продуктов» в соответствии с расписанием или по согласованию с Заказчиком (в случае корпоративного обучения, с возможным выездом тренера на предприятие)

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



т. 7(495) 792-31-21

www.controlunion.ru

СТОИМОСТЬ КУРСА:

Стоимость обучения уточняйте у нашего специалиста.

Для постоянных клиентов, участников программы Лояльности, увеличении количества сотрудников (от 3х человек) от одного предприятия предусмотрены скидки.

Учебные материалы, обеды и кофе-брейки уже входят в стоимость курса.

КОНТАКТНЫЕ ЛИЦА

Если у Вас есть какие-либо вопросы или Вы приняли решение посетить наш тренинг «Внутренний аудитор системы менеджмента безопасности пищевых продуктов» или курсы по другим темам обращайтесь к нашему специалисту по организации обучения:

АННЕ АРТЁМОВОЙ, Менеджеру по развитию

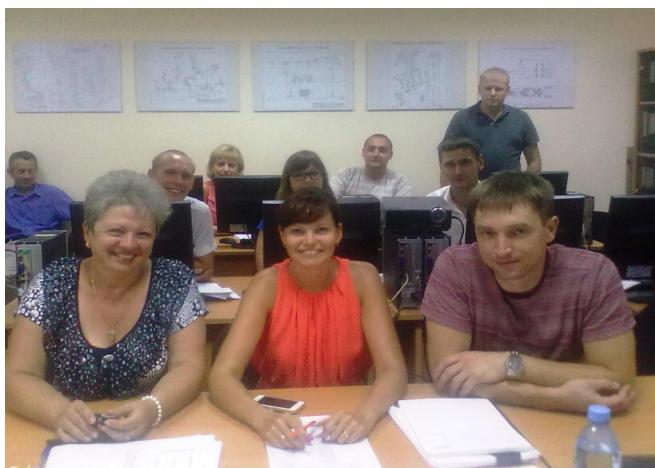
Москва, ул.Мишина, 56, стр2, оф.614

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

e-mail: AArtemova@controlunion.ru

Более подробную информацию о компании КОНТРОЛ ЮНИОН СЕРТИФИКЕЙШЕНС, а также о курсах, которые мы проводим (темы, расписание), смотрите на нашем сайте <http://controlunion.ru/>

Отзывы о тренингах можно прочитать на нашем сайте в разделе НОВОСТИ



*Будем рады
плодотворному и взаимовыгодному
сотрудничеству!*

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



т. 7(495) 792-31-21

www.controlunion.ru