

РЕЗУЛЬТАТ ОТ ПРОХОЖДЕНИЯ КУРСА

Слушатели:

- Будут понимать требования новой версии FSSC 22000 v.4.1.
 - Приобретут навыки по проведению оценки рисков и возможностей.
 - Поймут взаимосвязь ISO 22000 и актуальных требований FSSC 22000 в области пищевой безопасности.
 - **Организация:**
- Повысит безопасность выпускаемой продукции и, как результат, снизит количество жалоб, возвратов продукции и сократит судебные издержки, связанные с пищевой безопасностью.
- Получит возможность постоянно улучшать свои бизнес-процессы, связанные с управлением безопасностью пищевых продуктов.



ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ

Директора по качеству, менеджеры по качеству и пищевой безопасности, а также специалисты предприятий пищевой отрасли, развивающих свои системы менеджмента безопасности пищевых продуктов в соответствии с требованиями стандарта FSSC 22000.

В ЧЕМ УНИКАЛЬНОСТЬ ДАННОГО КУРСА SGS ACADEMY

- Курс разработан **международной командой** специалистов SGS, - лидирующей компании в мире в области сертификации систем менеджмента безопасности пищевых продуктов.
- Курс проводит сертифицированный **русскоязычный** преподаватель SGS с большим **опытом проведения аудитов** систем менеджмента безопасности пищевых продуктов на предприятиях Каспийского региона, в том числе на соответствие FSSC 22000.
- В ходе курса уделяется особое внимание **поведенческим аспектам** проведения аудита.
- Использование **методик ускоренного обучения**, интерактивность семинара и наглядные примеры из **международной практики** позволяют:
 - Усвоить материал в кратчайшие сроки.
 - Отработать возможные проблемные ситуации.
 - Приобрести практические навыки, необходимые в работе.

СЕРТИФИКАТ ПО ОКОНЧАНИИ КУРСА

В конце курса проводится **итоговый тест**.

- Слушателям, успешно сдавшим тест, будет вручен "Сертификат SGS об успешном окончании курса".
- Слушателям, не набравшим проходной балл, будет выдан "Сертификат SGS о посещении курса".

Первый день	
09:00-09:20	Приветствие участников. Представление участников. Знакомство. Вступительное слово.
09:20-11:00	Общие тенденции развития систем управления безопасностью пищевой продукции. Необходимость введения новых требований и стандартов. Global Food Safety Initiative (GFSI).
11:00-11:15	Кофе- брейк
11:15-12:00	Обзор основных требований FSSC 22000 v.4.1. Обзор основных требований стандартов BRC, SQF, IFS. Сравнение существующих требований и подходов. Преимущества внедрения требований FSSC 22000 предприятиями пищевой цепочки.
12:00-13:00	Обеденный перерыв
13:00-14:00	Дополнительные требования FSSC 22000 v.4.1.и их практическое выполнение при внедрении требований ISO 22000
14:00-14:30	Упражнение
14:30-15:00	Дополнительные требования FSSC 22000 v.4.1 и их практическое выполнение при внедрении требований ISO 22000
15:00-15:15	Кофе- брейк
15:15-16:00	Упражнение
16:00-16:30	Дополнительные требования FSSC 22000 v.4.1 и их практическое выполнение при внедрении требований ISO 22000 по выполнению требований к гигиене персонала.
16:30-17:00	Подведение итогов дня. Вопросы и ответы.

Второй день	
09:00-09:15	Повторение и обсуждение материалов предыдущего дня. Вопросы и ответы.
09:15-10:15	Требования ISO/TS 22002-1:2009. Введение. Сфера применения. Термины и определения. Конструкция и планировка зданий. Планировка помещений и рабочего пространства. Инженерные коммуникации – воздух, вода, энергия. Утилизация отходов. Соответствие оборудования нормативным требованиям, очистка и техобслуживание. Управление закупками материалов.
10:15-10:30	Кофе- брейк
10:30-11:30	Упражнение
11:30-12:00	Требования ISO/TS 22002-1:2009. Меры по предотвращению перекрестного заражения/ загрязнения. Очистка и санитарная обработка. Борьба с вредителями.
12:00-13:00	Обеденный перерыв
13:00-13:45	Упражнение
13:45-14:15	Требования ISO/TS 22002-1:2009. Гигиена персонала и бытовые помещения. Переработка продукта и возвратные отходы. Процедуры возврата продуктов. Складирование.
14:15-15:00	Упражнение
15:00-15:15	Кофе- брейк
15:15-15:30	Требования ISO/TS 22002-1:2009. Информация о продукте / потребительская осведомленность. Защита пищевых продуктов, бдительность и биотерроризм.
15:30-16:30	Упражнение
16:30-17:00	Подведение итогов дня. Вопросы и ответы.

Третий день	
09:00-09:30	Повторение и обсуждение материалов предыдущего дня. Вопросы и ответы.
09:30-11:00	Требования ISO 22000. Анализ опасностей. Разработка плана HACCP и ККТ. Определение критических пределов и мониторинг для рисков, связанных с услугами.
11:00-11:15	Кофе- брейк
11:15-12:00	Обсуждение практических аспектов внедрения требований стандарта FSSC 22000 предприятием. Проблемные аспекты внедрения требований стандарта ISO 22000. Дополнительные требования к СУБПП при сертификации по требованиям v.4.1 FSSC 22000.
12:00-13:00	Обеденный перерыв
13:00-13:40	Верификация и постоянное улучшение FSSC 22000. Анализ со стороны руководства.
13:40-14:15	Упражнение.
14:15-16:00	Итоговое тестирование
16:00-17:00	Подведение итогов тренинга. Вопросы и ответы.

УСЛОВИЯ УЧАСТИЯ

Стоимость участия в курсе составляет 19500 сомов без НДС.

- В стоимость входят учебные материалы, сертификат, обеды и кофе-брейки
- Скидка при регистрации на курс двух участников – 5%, более двух участников – 8%.
- Тренинг состоится город Бишкек в отеле «Европа», по адресу, улица Ибраимова 70

ОРГАНИЗАТОР МЕРОПРИЯТИЯ

- **Группа SGS** (штаб-квартира в Женеве, Швейцария, основана в 1878 г.) является мировым лидером в области независимой экспертизы.
- SGS - крупнейший международный **орган по сертификации систем менеджмента** (110 000 сертификатов) на соответствие требованиям международных стандартов в области качества, пищевой безопасности, экологии, охраны труда, энергоэффективности и др.
- Будучи **лидером в области проведения профессиональных тренингов**, мы используем свой многолетний опыт работы по всему миру, чтобы предоставлять эффективные тренинговые решения и возможности для развития талантов и организаций.
- За последние годы наши курсы в Кыргызстане помогли многим **слушателям** ознакомиться с требованиями международных стандартов.

КОНТАКТНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Адиля Бутабаева

Операционный менеджер – SGS Bishkek

ОсОО "SGS Bishkek" (Группа SGS)

т. +996 312 663455

м. 996 770553455

adilya.butabayeva@sgs.com

Веб-сайт: www.sgs.com, www.sgs-caspian.com