

Компания SGS приглашает Вас принять участие в семинаре-тренинге:
«НАССР для пищевых предприятий. Внутренний аудит»

Организатор семинара – Группа SGS (штаб-квартира в Женеве, Швейцария), мировой лидер в области независимой экспертизы, инспекционных услуг, испытаний и сертификации.

Обеспечение безопасности производства и реализации услуг является основным требованием, предъявляемым как потребителями, так и государственными надзорными органами.

Эффективный результат может быть получен благодаря комплексному внедрению двух составляющих: **обеспечению правильной производственной практики** (выполнению требований производственной и личной гигиены персонала) и **системы НАССР** (Анализ рисков и критические контрольные точки).



Предлагаемый курс представляет интерес для предприятий, планирующих разрабатывать и внедрять систему НАССР с целью последующей сертификации, проведения внутреннего аудита, а также для предприятий, которые хотят:

- привлечь клиента предложением безопасной продукции гарантированного качества;
- усовершенствовать действующую систему контроля качества и безопасности производимой продукции на всех этапах работы;
- минимизировать риски, вызванные возможными опасностями, которые могут нанести вред здоровью клиента;
- обеспечить конкурентоспособность бизнеса;
- увеличить эффективность использования ресурсов;
- повысить квалификацию специалистов, отвечающих за выпуск безопасной продукции.

ПРОГРАММА ТРЕНИНГА

«НАССР для пищевых предприятий. Внутренний аудит»	
1-й день	
09:30-09.45	Регистрация участников. Приветствие и представление участников.
09:45-10:15	Модуль 1. Введение в НАССР. Международные системы обеспечения пищевой безопасности. <ul style="list-style-type: none"> • Действующее международное законодательство и системы обеспечения пищевой безопасности • Преимущества и принципы применения системы НАССР
10:15-11:15	Модуль 2. Основные опасности, связанные с выработкой пищевых продуктов <ul style="list-style-type: none"> • Биологические • Химические • Физические • Социальные (поведенческие) опасности
11:15-11:30	Упражнение № 1 (определение опасностей)
11:30-11:50	Кофе-брейк

11:50-12:20	Модуль 3. Этапы, предшествующие разработке плана НАССР <ul style="list-style-type: none"> • Создание рабочей группы НАССР • Составление описания продуктов, их предназначенного использования, описания требований к сырью и конечным продуктам • Разработка блок-схемы технологического процесса, проверка и утверждение технологической схемы
12:20-12:40	Упражнение № 2 (описание блок-схем, подготовка программ предварительных условий, решение ситуационных задач)
12:40-13:30	Модуль 4. Анализ рисков. <ul style="list-style-type: none"> • Идентификация рисков • Алгоритм определения значимости и возможности реализации рисков • Определение предупреждающих мер
13:30-13:45	Упражнение № 3 Определение значимости и возможности реализации рисков
13:45-14:30	Обед
14:30-17:10	Модуль 5. Программы предварительных условий, обеспечивающие результативное внедрение НАССР <ul style="list-style-type: none"> • Помещения, оборудование, инструменты • Контроль воды и воздуха • Хранение и утилизация отходов • Мойка и дезинфекция • Пест-контроль • Гигиена и здоровье персонала
17.10-17.30	Упражнение № 4 (Реализация программы предварительных условий)
2-й день	
9:00-9:45	Модуль 6. Разработка плана НАССР <ul style="list-style-type: none"> • Определение Критических Контрольных Точек (ККТ) • Установление критических пределов для каждой ККТ • Установление программы мониторинга Установление корректирующих действий
9:45-10:00	Упражнение № 5 (Определение Критических Контрольных Точек)
10:00-10:45	Модуль 7. Коррективы и корректирующие действия <ul style="list-style-type: none"> • Разработка документированных процедур • Система прослеживаемости Уведомление заинтересованных сторон
10.45-11.00	Кофе-брейк
11:00-11:45	Модуль 8. Разработка системы ведения документации НАССР <ul style="list-style-type: none"> • Управление документацией НАССР • Обязательные процедуры и записи
11:45-12:30	Модуль 9. Разработка процедур верификации
12.30-13.00	Упражнение № 5 (разработка плана валидации)
13.00-14.00	Модуль 10. Организация и проведение внутренних аудитов
14.00-14.15	Подведение итогов тренинга

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ

Руководители и специалисты коммерческих и некоммерческих организаций, участвующих в разработке системы безопасности пищевых продуктов.

По окончании обучения слушателям выдаётся сертификат SGS о прохождении курса.

УСЛОВИЯ УЧАСТИЯ

Место проведения курса: г.Минск, ул. В. Хоружей, 29, 4 этаж.

Для участия в семинаре Вам необходимо заполнить **регистрационную форму** и отправить её на наш адрес электронной почты: **darya.yelnitskaya@sgs.com** или по факсу **(017) 210 15 03**.

Дополнительную информацию Вы можете получить по телефонам:

(017) 289-78-00, (017) 334-37-71, (044) 571-94-90 или e-mail: **darya.yelnitskaya@sgs.com**

Компания SGS,

обладая штатом высококвалифицированных международных аудиторов, оказывает услуги по **сертификации систем менеджмента на соответствие требованиям международных межотраслевых стандартов** (ISO 9001, ISO 14001, OHSAS 18001, стандартов социальной ответственности и пр.)

и отраслевых стандартов (ISO 22000, FSSC 22000, BRC, ISO 13485, ISO/TS 16949 и пр.).

По вопросам сертификации систем менеджмента обращайтесь

по тел: **8 (017) 289-78-00, 8 (029) 133-60-96** либо

по e-mail: **maria.yaroshenia@sgs.com** (Мария Ярошеня)

Для предприятий малого и среднего бизнеса!

Белорусское подразделение SGS **ИП «СЖС Минск» ООО** является

консультантом Европейского банка реконструкции и развития (ЕБРР), который предоставляет предприятиям малого и среднего бизнеса институциональную, методологическую и финансовую поддержку при реализации консультационных проектов. Обратившись к нам и став клиентом ЕБРР, Вы сможете наиболее выгодно и качественно организовать систему менеджмента Вашего предприятия!

Освойте новые горизонты вместе с SGS!
WWW.SGSMINSK.BY