



Январь-июнь 2019 г., Екатеринбург

СЕМИНАР	Стоимость в руб. с 20% НДС	ОПИСАНИЕ СЕМИНАРА	ДАТЫ
Требования ISO 9001:2015. Практика внедрения. Ступень 1	32 400,00	Подробное изучение требований стандарта к системе менеджмента качества, методов их успешной реализации в деятельности организации. Выработка проектов решений и примеров реализации требований стандарта для организаций-участников тренинга.	11 – 15 февраля
Внутренний аудит системы менеджмента качества согласно ISO 9001:2015, ISO 19011:2011. Ступень 2	20 400,00	Практикум для участников со знаниями требований стандарта ISO 9001:2015 по процессу внутреннего аудита: от планирования – до достижения улучшений. Изучение подходов ISO 19011:2018. Проведение аудитов, анализ наблюдений на реальных примерах и примерах организаций-участников. Обучение коммуникации аудита.	03 – 05 апреля
НОВОЕ! ISO 45001:2018. Изменения в требованиях к системе менеджмента охраны здоровья и безопасности труда.	20 400,00	Обзор изменений в требованиях к системе менеджмента охраны здоровья и безопасности труда. Необходимые мероприятия по переходу на новую версию стандарта.	01 – 02 декабря
НОВОЕ! Новые требования к системе менеджмента пищевой безопасности. ISO 22000:2018 / FSSC 22000 [версия 4.1]	20 400,00	Подробное изучение изменений в схеме сертификации FSSC 22000. Помощь в адаптации существующих систем менеджмента к новым требованиям схемы сертификации. Поиск оптимальных решений для организаций-участников. Изучение основных изменений в требованиях к системе менеджмента пищевой безопасности ISO 22000:2018.	26 – 27 марта
Разработка и внедрение HACCP на пищевых предприятиях и предприятиях общественного питания	18 000,00	Изучение принципов HACCP и методов их реализации на практике. Практические примеры проведения анализа опасностей, идентификация Критических Контрольных Точек (ККТ), разработка планов. Понимание объема документации HACCP. Взаимосвязь законодательных/нормативных требований и HACCP. Требования к Программе Производственного контроля и ее разработка. Взаимосвязь законодательных/нормативных требований и HACCP. Актуальные требования к Техническому Регулированию продукции предприятий общественного питания. Адаптация HACCP к действующим требованиям Технических регламентов и СанПиНов.	23 – 24 апреля