

GCERT

BALTIC ISO SERVICE

G-CERT

SYSTEM SERVICE

**UAB GCERT BALTIC
SERTIFIKAVIMAS IR MOKYMAI**

SEMINARAS

GFSI SCHEMOS MAISTO SAUGOS VADYBOS SISTEMOS PAGAL ISO 22000:2018, FSSC 22000 V5 STANDARTŲ REIKALAVIMUS VIDAUS AUDITORIŲ MOKYMAI

Nors maisto saugai Lietuvoje skiriama per mažai dėmesio ir tai stabdo tradicinių maisto produktų bei delikatesų gamybą, pasaulyje pripažinta maisto saugos vadybos sistema ISO 22000 gali suteikti pranašumų konkurencinėje kovoje. Ypač ši sistema svarbi įmonėms, perdirbančioms didelius kiekius žemės ūkio produkcijos, gaminančioms dideliais kiekiais maisto produktus.

Maisto saugos vadybos standartas patvirtina, kad įmonėje veikia sistema (gairės ir taisyklės), kuria vadovaujasi visi gamyboje ir tiekime dirbantys darbuotojai, ir taip vartotojams pateikiamas nekenksmingas maistas.

Standarto pagrindinis principas: „planuoti, parengti, įgyvendinti, vadovauti, kontroliuoti ir tobulinti maisto saugos vadybos sistemą, kurios tikslas yra pateikti produktus, atitinkančius naudojimo paskirtį ir saugius vartotojams.“

Parengus vadybos sistemą ISO 22000, organizacijos deklaruoja, kad:

- ✓ *planuoja, įgyvendina, valdo, prižiūri ir atnaujina maisto saugos vadybos sistemą, skirtą užtikrinti, kad produktai, naudojami pagal numatomą paskirtį, būtų saugūs vartotojui,*
- ✓ *įrodo atitiktį maisto saugai taikomiems įstatymų ir reglamentuojančių teisės aktų reikalavimams,*
- ✓ *nustato ir įvertina užsakovo reikalavimus bei įrodo atitiktį šiems abipusiškai suderintiems su maisto sauga susijusiems reikalavimams, siekiant, kad užsakovas būtų kuo labiau patenkintas,*
- ✓ *visais su maisto sauga susijusiais klausimais deramai informuoja tiekėjus, užsakovus ir susijusias suinteresuotąsias maisto gamybos grandinės šalis,*
- ✓ *užtikrina, kad organizacija laikytųsi nustatytos maisto saugos politikos,*
- ✓ *įrodo minėtą atitiktį susijusioms suinteresuotosioms šalims.*

UAB GCERT BALTIC parengė efektyvią mokymų programą, kai per minimalų mokymų laiką gausite praktiškai pritaikomas žinias ir vadybos sistemų dokumentų pavydžius, kuriuos nedelsiant galėsite pritaikyti savo organizacijoje. Lektorė, mokymų metu, teorinę medžiagą ir praktines užduotis adaptuos pagal turimas jūsų žinias, atstovaujamos organizacijos vykdomą veiklą ir sektorių.

*Pastaba: **Prieš mokymus tikslinga susipažinti su standarto ISO 22000:2018 reikalavimais.***

Lektorė

***Edita Nemira** sertifikuota IRCA ISO 9001:2015; IRCA ISO 14001:2015 vyr. auditorės sertifikatais. Virš 12 metų veda mokymus ir seminarus organizacijų, įmonių vadybos sistemų bendruosius, kūrimo ir diegimo, vidaus auditorių mokymus, o pastaruosius 5 metus – aktyviai*

	<i>dirba sertifikuojant vadybos sistemas įmonėse ir organizacijose. Lektorė turi 12 metų konsultavimo patirtį. Sertifikuota Lean Six Sigma sertifikatu, diegusi ir taikanti pažangius, aktualius įmonėms ir organizacijoms veiklos valdymo metodus. Vyr. auditorė naujųjų standartų pakeitimų mokymus įgijo Anglijoje IQMS Tarptautinėje organizacijoje, todėl gali kvalifikuotai teikti mokymo paslaugą.</i>
Tikslas	<i>Suprasti, pasauliniu mastu suderintus, maisto saugos vadybos ir maisto gamybos grandinės versle reikalavimus. Todėl standartas ypač skirtas taikyti organizacijoms, kurios siekia labiau sutelktos, nuoseklios ir integruotos maisto saugos vadybos sistemos, nei paprastai reglamentuojama įstatymų. Standartas reikalauja, kad organizacija, turinti savo maisto saugos vadybos sistemą, atitiktų visus su maisto sauga susijusius įstatymų ir reglamentuojančių teisės aktų reikalavimus.</i>
Tikslinė klausytojų grupė	<i>Įmonių vadovybės atstovams, maisto saugos grupės vadovams ir vadybos sistemų vidaus auditoriams supažindinti su maisto saugos vadybos sistemos ir vidaus audito atlikimo reikalavimais.</i>
Mokymų programa	<i>9.00-10.30 ISO 22000:2018 maisto saugos vadybos sistemos bet kuriai maisto grandinės organizacijai keliami reikalavimai. Organizacijos kontekstas. Lyderystė. Planavimas. Palaikymas. Veikla. 10.30-10.45 Kavos pertraukėlė. 10.45-12.15 ISO 22000:2018 maisto saugos vadybos sistemos reikalavimų interpretacija ir praktinis įgyvendinimas. Procedūrų projekto paruošimas. GFSI ir FSSC 22000 sertifikavimo schemas. 12.15-12.45 Pietų pertrauka. 12.45-14.15 Vidaus audito etapai ir metodai. Vidaus audito atlikimas. 14.15-14.30 Kavos pertraukėlė. 14.30-16.30 Audito gairės, rūšys ir tikslai. Audito komanda. Audito veiklos. Audito rezultatų įforminimas. 16.30-17.00 Veiksmingumo įvertinimas. Gerinimas.</i>
Mokymų trukmė	<i>1 diena/8 val.</i>
Mokymų kaina	<i>110 Eur/dalyviui. Apmokėjimas prieš seminarą. Mokymų metu bus pateikta metodinė medžiaga. Baigusiems kursą išduodami mokymų pažymėjimai.</i>

Registruokitės į mokymus mūsų internetinėje svetainėje www.gcert.eu ir tapkite rinkos lyderiu!

Lektorė Edita Nemira

Tel. pasiteiravimui +370 682 16 335

Email info@gcert.eu