СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

ISO 22000

АКТУАЛЬНОСТЬ

Если вы производите или реализуете пищевую продукцию или являетесь поставщиком для таких организаций, то, разумеется, знаете, что для потребителя в любом продукте питания важнее всего ее безопасность. Вы также возможно знаете о принципах HACCP и нормативных законодательных требованиях по производственной санитарии. Но для того, чтобы обеспечить пищевую безопасность — нужна соответствующая система менеджмента. В противном случае, вы не можете гарантировать потребителям безопасность производимых или реализуемых продуктов питания. Кроме этого, чтобы поставлять пищевые продукты на рынки развитых стран, необходимо будет предоставить документальные свидетельства (сертификаты) о соответствии принципам HACCP.

Для снижения рисков, повышения доверия потребителей и расширения рынков сбыта пищевых продуктов, примите стратегическое решение по внедрению системы безопасности пищевой продукции!

ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ

Система менеджмента безопасности пищевой продукции применима к организациям, производящим или реализующим пищевые продукты, а также к их поставщикам. К ним также относятся организации, производящие или реализующие косметику или средства гигиены.

ПРЕИМУЩЕСТВА

Система менеджмента безопасности пищевой продукции позволяет получить следующие преимущества:

- сертификация на соответствие ISO 22000;
- участие в тендерах и конкурсах;
- экспортные возможности;
- возможность экологической маркировки;
- повышение конкурентоспособности;
- снижение рисков пищевых отравлений;
- уменьшение отзывов и штрафов;
- большее доверие государства и общества.

КОНСАЛТИНГ

Мы предлагаем следующие консалтинговые услуги:

- Разработка, обучение, внедрение, аудит и прохождение сертификации системы менеджмента безопасности пищевой продукции на соответствие ISO 22000 в национальном или международном органе сертификации;
- Поддержание, актуализация, аудит, анализ и прохождение инспекции системы менеджмента безопасности пищевой продукции на соответствие ISO 22000 в национальном или международном органе сертификации.

Стоимость наших услуг рассчитывается на основе заполненной заявки, полученной по факсу, электронной почте или на сайте www.kok.kz.

СЕМИНАРЫ

Мы предлагаем следующие темы семинаров в открытом или корпоративном формате:

- Разработка и внедрение системы менеджмента безопасности пищевой продукции в соответствии с требованиями ISO 22000. Продолжительность: 3 дня;
- Подготовка внутренних аудиторов системы менеджмента безопасности пищевой продукции в соответствии с требованиями ISO 22000. Продолжительность: 3 дня.

Расписание, стоимость и программы семинаров можно получить по факсу, электронной почте или на сайте www.kok.kz.