8 (495) 698-63-64
8 (800) 234-55-22
seminar@finkont.ru
www.finkont.ru

Внутренний аудит системы менеджмента безопасности пищевых продуктов (HACCP, ISO 22000, FSSC, BRC, IFS) на основе ISO 19011:2011 «Руководящие указания по аудиту систем менеджмента»

Любой международный стандарт, на основе которого разработана и функционирует Система менеджмента Безопасности Пищевой Продукции, содержит требование по регулярной проверке эффективности системы и соответствия деятельности организации критериям стандарта, постоянному улучшению предприятия. Основным инструментом для этого является программа внутренних аудитов. Проводить эти аудиты должна команда, обладающая определенными знаниями в области ISO 19011:2011.

Дата проведения: Открытая дата

Вид обучения: Курс повышения квалификации

Формат обучения: Дневной

Срок обучения: 2 дня

Продолжительность обучения: 16часов

Место проведения: г. Москва, ул. Золотая, д. 11, бизнес-центр «Золото», 5 этаж. Всем участникам высылается подробная схема проезда на семинар.

Для участников предусмотрено:

Методический материал, кофе-паузы.

Документ по окончании обучения: По итогам обучения слушатели, успешно прошедшие итоговую аттестацию по программе обучения, получают Удостоверение о повышении квалификации в объеме 16 часов, (Лицензия на право ведения образовательной деятельности от 08 июня 2021 г. N041442, выдана Рособрнадзором).

Для кого предназначен

Руководителей и специалистов внутреннего аудитана предприятиях пищевой промышленности (директоров, заведующих и начальников производства, технологов, лаборантов, заведующих складами, начальников цехов, мастеров, бригадиров) и групп аудиторов поставщиков.

Цель обучения

Получение знаний и навыков в области разработки и внедрения программ внутреннего аудита на предприятиях пищевой промышленности, разработки необходимой документации, методов планирования и проведения внутренних аудитов, определения критериев соответствия, систематизации и анализа результатов, разработки и выполнения корректирующих действий.

Это мероприятие можно заказать в корпоративном формате (обучение сотрудников одной компании).

Программа обучения

Вводная часть.

- История возникновения термина «аудит». Виды аудитов.
- Принципы проведения аудита
- Программа аудитов

Практическое задание №-1. Составление программы аудита.

Практическое задание №-2. Подготовка к-аудиту. Составление Плана аудита.

Практическое задание №-3. Подготовка рабочих документов.

Практическое задание №-4. Вступительное совещание.

Практическое задание №-5. Анализ документов во-время аудита.

Практическое задание №-6-и №-7. Источники информации. Правила проведения опроса.

Практическое задание №-8. Формирование выводов аудита.

Практическое задание N9. Заполнение бланка несоответствия. Подготовка заключении к-аудиту. Формулирование несоответствия.

Практическое задание №-10. Заключительное совещание.

Практическое задание №-11. Подготовка отчета по-аудиту.

Практическое задание №-12. Корректирующие действия. Методы определения причины несоответствия.

Практическое задание №-13. Метод определения причины несоответствия. Корректирующие действия.

Практическое задание №-14.

- Заполнение бланка несоответствий.
- Компетентность и-оценка аудитора.
- Содержание процедуры по-внутренним аудитам.
- Основные моменты при проведении аудитов по-безопасности.

Преподаватели

ПРЕПОДАВАТЕЛЬ
Консультант по разработке и внедрению Систем Менеджмента Безопасности Пищевой Продукции на основе международных стандартов.

ПРЕПОДАВАТЕЛЬ
Действующий эксперт-аудитор СМБПП на предприятиях пищевой промышленности.