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

Внутренний аудит системы менеджмента безопасности пищевой продукции на соответствие ГОСТ Р ИСО 22000-2019 (ISO 22000-2018). Практикум

В рамках курса слушатели узнают о нормативно-правовых требованиях к качеству и безопасности пищевой продукции, изучат методы и инструменты внутреннего аудита, а также научатся проводить аудиты и оценивать соответствие системы менеджмента безопасности продукции на предприятиях.

Дата проведения: 3 - 4 сентября 2025 с 10:00 до 17:30

Артикул: MC23783

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.

Стоимость участия: 38 500 руб.

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 (в соответствии с лицензией на право ведения образовательной деятельности, выданной Департаментом образования и науки города Москвы).

Для кого предназначен

Специалистов в области пищевой промышленности и внутренних аудиторов, работающих в системе менеджмента безопасности ISO 22000.

Цель обучения

Подготовка специалистов в области пищевой промышленности и внутренних аудиторов систем менеджмента безопасности продукции в соответствии с ГОСТ Р ИСО 22000-2019; получение знаний о требованиях стандарта, методах и инструментах аудита, практических навыков проведения аудитов и оценки соответствия систем менеджмента безопасности на предприятиях.

Особенности программы

Курс включает в себя разбор нормативно-правовых требований, теоретические материалы, практические задания и примеры из реальной практики. Слушатели научатся составлять планы аудита, проводить интервью с сотрудниками, анализировать полученные данные и давать рекомендации по улучшению системы менеджмента.
По окончании курса слушатели будут готовы проводить внутренние аудиты на предприятиях пищевой промышленности в соответствии с требованиями ГОСТ Р ИСО 22000-2019 и смогут повысить эффективность системы менеджмента безопасности продукции.

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

Программа обучения

Система менеджмента безопасности пищевых продуктов (СМБПП).

- Терминология и общие принципы. Политика безопасности пищевой продукции.

Нормативно правовое обеспечение.

- Национальные и/или международные стандарты.
- Отраслевые регламенты.
- Методические указания, рекомендации Роспотребнадзора, Россельхознадзор, Ветнадзора и др.
- Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции.
- Требования к органам, проводящим аудит и сертификацию СМБПП.
- Внутренняя документация организации по СМБПП.

Аудит СМБПП по международным и Российским стандартам.

- Идентификация опасных производственных факторов, оценка, а также управление ими с целью обеспечения безопасности пищевой продукции.

Виды аудитов.

- Внешний/внутренний.
- Плановый/внеплановый.
- Сертификационный.
- Инспекционный.
- От заинтересованной стороны (производителя, поставщика, потребителя и др.).
- По направлению цепи производства (горизонтальные/вертикальные, прямые/обратные).

Принципы аудита.

- Независимость, нейтральность, конфиденциальность, профессионализм и др.

Цели аудита.

- Оценить действующую СМБПП на соответствие требованиям, ожиданиям в т.ч. участников производства и потребителей.
- Актуализировать, усовершенствовать, внедрить (при отсутствии).

- Сертификация продукции.

Методы.

- Изучение документационной базы участников производства по СМБПП (локальных НПА).
- Визуальный контроль.
- Отслеживание процессов (прямое, обратное аудирование, вертикальные, горизонтальные, связанные процессы и др.), движения продуктов, условий реализации, хранения и др.

Объекты.

- Процесс, ресурс, результат.
- Продукты, система, персонал.

Планирование и подготовка.

- Определение целей аудита.
- Подготовка документации.
- Подготовка персонала.

Анализ документации и производственных процессов.

- Наличие, соответствие действующим НПА, актуальность.

Результаты аудита, анализ результатов.

- Отчет.
- Актуализация документации.
- Обучение персонала.
- Акт.

Внедрение изменений.

- Оценка внедренных изменений.

Преподаватели

ПРЕПОДАВАТЕЛЬ
Старший преподаватель кафедры управления сестринским делом Российского университета дружбы народов и АНО ДПО ПАО, эксперт по санитарному законодательству, инструктор-методист и практикующий юрист по медицинскому праву.