

**АНО «Международный менеджмент, качество, сертификация»
приглашает принять участие в семинаре
«Практический курс внутреннего аудитора системы
менеджмента безопасности пищевых продуктов (СМБПП)»**

Анонс программы.

Проведение внутренних аудитов является необходимой процедурой и эффективной формой контроля соответствия систем менеджмента безопасности пищевой продукции требованиям стандартов и внутренним нормативам, установленным самой организацией.

Внутренние аудиты помогают поддерживать систему менеджмента в рабочем состоянии, совершенствовать, оптимизировать затраты, а, следовательно, повышать её эффективность и соответствие задачам.

Зачем организации проводить внутренние аудиты:

1. Оценить эффективности функционирования системы менеджмента, определить возможности и пути улучшения системы.
2. Оценить соответствие системы менеджмента требованиям применяемого стандарта, внутренним нормативам, установленным самой организацией.
3. Выявить несоответствия и установить степень эффективности корректирующих мероприятий в системе менеджмента относительно требований стандарта, внутренних нормативов организации, схемы сертификации.

Качество проведения внутренних аудитов, равно как и их результаты напрямую зависят от профессионализма и компетентности внутренних аудиторов компании. Поэтому организацией, проведением и анализом результатов внутреннего аудита должен заниматься подготовленный сотрудник. Как правило, на одном предприятии есть два или три сотрудника, прошедших обучение по курсу внутренних аудитов.

Предлагаемый курс обучения внутреннего аудитора интересен наличием большого количества практических задач, отражающих специфику проведения аудита систем менеджмента безопасности пищевой продукции в компаниях, выпускающих пищевую продукцию или связанных с пищевой отраслью.

Цель курса:

Подготовка специалистов пищевых производств, предприятий общественного питания, организаций, производящих оборудование для пищевых производств, упаковку, корма, пищевые добавки, удобрения, пестициды к практическому выполнению работ по созданию, поддержанию, проведению аудитов системы управления безопасностью пищевой продукции и сырья.

Целевая аудитория:

- Руководители пищевых производств, предприятий общественного питания, организаций, производящих оборудование для пищевых производств, упаковку, корма, пищевые добавки, удобрения, пестициды;
- директора по производству, качеству, пищевой безопасности;
- внутренние аудиторы ISO 9001 и ISO 22000;

- участники группы ХАССП;
- ответственные за обеспечение безопасности пищевой продукции; производственного и санитарного контроля;
- руководители производственных цехов;
- технологи пищевой продукции;
- сотрудники пищевых лабораторий;
- ведущие менеджеры оптовых и розничных сетей.

По окончании курса участники:

- **овладеют** техниками проведения аудита, ведения необходимой документации по аудитам, подготовятся к самостоятельному планированию и проведению внутренних аудитов на предприятиях, с учетом рекомендаций стандарта ISO 19011 и специфики концепции ХАССП, стандартов ISO 22000 и ISO/TS 22002;
- **узнают** об основных проблемах и ошибках, возникающих при внедрении и проведении внутреннего аудита СМБПП;
- **будут уметь:**
 - составлять программу и план проведения внутреннего аудита;
 - проводить внутренний аудит систем менеджмента безопасности пищевой продукции;
 - понимать в чем система соответствует заданным критериям аудита;
 - выявлять несоответствия в системе при проведении аудита;
 - подготавливать и презентовать отчеты по проведенной аудиторской проверке.

Начальные требования:

Базовые знания законодательных требований в области обеспечения безопасности и качества пищевой продукции, санитарно-гигиенических требований, требований международных стандартов (ISO 22000, ISO/TS 22002, BRC и т.п.).

Программа обучения

№	Наименование темы
1.	<p>Исторические и социальные аспекты здоровья и безопасности пищевых продуктов. Законодательные и регламентирующие требования по безопасности пищевой продукции в ЕАЭС. Принципы ХАССП. Стандарты, основанные на принципах ХАССП для производителей пищевой продукции (ISO 22000, IFS, BRC). Структура стандарта ISO 22000-2018. Концепция цикла PDCA в подходе к реализации системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Место аудитов в системе менеджмента безопасности пищевых продуктов организации. Общие требования к внутренним аудитам СМБПП в соответствии с ISO 22000:2018.</p> <p>Практическое задание:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) <i>Принципы ХАССП</i> 2) <i>Структура стандарта ISO 22000-2018</i> 3) <i>Реализация цикла PDCA в структуре стандарта ISO 22000-2018</i>
2.	<p>Введение в аудит Цели и задачи аудитов. Руководство по аудиту систем менеджмента. Рекомендации стандарта ISO 19011:2018 по проведению аудитов. Классификация аудитов. Аудит внешний и внутренний, аудит второй и третьей стороны, аудит продукта, процесса, системы. Особенности различных видов аудитов. Принципы аудита. Стороны, принимающие участие в аудите. Задачи сторон, принимающих участие в аудите. Программа аудита. Руководство программой аудита. Роль лидера команды. Требования к аудиторам (ISO/TS 22003:2007). Желательные и нежелательные качества</p>

	<p>аудитора. Компетентность и оценка аудиторов. Формирование аудиторской группы на предприятии. Права и обязанности аудиторов. Планирование аудита. Планирование времени. Анализ документации. Составление списка вопросов. Чек-лист высшего и нижнего уровня. Уведомление проверяемых отделов. Проведение аудита на месте (15 шагов). Шаги и маршрут аудита. Наблюдения. Ведение записей во время проведения аудита. Требования к свидетельствам аудита. Общение. Методы эффективного общения. Искусство слушать. Планирование речевого общения. Важность словесного общения. Методика опроса. Регистрация несоответствия и наблюдений. Треугольник несоответствия. Отчет о несоответствии. Выводы аудита. Заключительная встреча. Корректирующие действия. Требования к подготовке отчета. Отчет об аудите. Действия по результатам аудита.</p> <p>Практическое задание:</p> <ol style="list-style-type: none"> 4) Терминология аудитов 5) Принципы аудита 6) Составление программы аудита по программам предварительных требований на соответствие ISO/TS 22002-1/2009. 7) Формирование образа «идеального» аудитора. 8) Разработка плана аудита. 9) Составление чек-листа нижнего уровня. 10) Ищем объективные свидетельства соответствия PRP требованиям ISO/TS 22002-1/2009. 11) Анализ ошибок в опросе на месте. 12) Решение практических задач на поиск несоответствий. 13) Тестовая проверка знаний по теме «Введение в аудит»
3.	<p>Особенности аудита систем менеджмента пищевой продукции (ХАССП, ISO 22000:2018). 7 принципов менеджмента качества. Процессы и процессный подход при построении СМБПП. Ключевые аспекты оценки требований п. 4. ISO 22000/ 2018. Понятие среды организации. Потребности заинтересованных сторон. Специфика аудита высшего руководства. Требования к руководителю группы СМБПП. Как проверить использует ли организация анализ рисков при построении системы менеджмента? Как провести аудит целей в области безопасности пищевой продукции. Основные несоответствия, выявляемые при аудитах в целях в области безопасности пищевой продукции. Подготовка к оценке ресурсов. Аудит внешне разработанных элементов системы. Аудит процессов, продуктов и услуг, отданных на аутсорсинг. Аудит документированной информации. Аудит прослеживаемости и готовности к ЧС. Основные несоответствия. Подготовка к оценке производственной среды, обеспечивающей безопасность и качество продукции. П.8.2. Требования стандартов на предварительные условия, санитарию и гигиену ISO/TS 22002 (программы обязательных предварительных мероприятий) Оценка предварительных мероприятий, позволяющих провести анализ опасностей. Новый обязательный перечень опасных факторов. Подготовка к аудиту предварительных шагов на предмет полноты оценки. Аудит методики оценки опасных факторов и рисков. Проведение аудита плана управления опасностями. Определение правильности идентификации точек ККТ и OPRP. Аудит мониторинга и измерений. Валидация и верификация в СМБПП. Ошибки при управлении несоответствующей продукцией. Как проверить процесс отзыва продукции? Анализ со стороны руководства – как провести аудит. Подтверждение того, что СМБПП находится в состоянии постоянного улучшения.</p>

	<p>Практическое задание:</p> <p>14) 7 принципов менеджмента.</p> <p>15) Модель процессов предприятия.</p> <p>16) Анализ приемлемости заявления о политике в области безопасности пищевой продукции с точки зрения различных заинтересованных сторон.</p> <p>17) Составление вопросника по аудиту целей в области безопасности пищевой продукции.</p> <p>18) Составление перечня документируемой информации.</p> <p>19) Деловая игра «Аудит ПЛАНА Управления опасностями»</p>
4.	Экзамен

Методы работы на семинаре: групповые дискуссии, деловые игры, практикумы, упражнения.

Обучение проводят: высококвалифицированные преподаватели аудиторы-консультанты международного и российского уровней по системам менеджмента, имеющие большой практический опыт по проведению обучения, консультирования, аудиторских проверок и подготовки к сертификации в российских и международных компаниях разных масштабов и сфер деятельности.

Продолжительность: 4 дня (32 академических часа).

График проведения: с 10.00 до 17.00 с перерывом на обед и двумя кофе-брейками.

Место проведения: г. Томск, ул. Бакунина, 17а.

По итогам обучения выдается Удостоверение о повышении квалификации.

Стоимость участия одного человека в семинаре 8 500 рублей.

В стоимость участия входят авторские раздаточные материалы, кофе-паузы.

Предусмотрена гибкая система скидок:

Наши реквизиты:

Автономная некоммерческая организация

«Международный менеджмент, качество, сертификация» (АНО «ММКС»)

634003, г. Томск, ул. Бакунина, 17А

ИНН/КПП 7017111939 / 701701001

ОКПО 73747907 ОКВЭД 80.30.3 80.22.22 80.42

ОГРН 1057000099804

В ГРКЦ ГУ банка России по Новосибирской обл., г. Новосибирск, БИК 045004850

ИНН 5404154492/КПП 540401001

Расчетный счет № 40703810709540000003, Кор. счет: 30101810100000000850

Данное письмо служит основанием для оплаты. Но предварительно перед оплатой стоимость необходимо уточнить у менеджера.

Директор АНО «ММКС»



А.В. Петиченко

