



Руководителю организации

634003, г. Томск, ул. Бакунина, 17-а
Тел./факс: (83822) 65-21-08
Тел.: (83822) 65-18-64, 65-16-13
e-mail: mmks-seminar@mail.ru
http://mmks-tomsk.com

**АНО «Международный менеджмент, качество, сертификация»
приглашает принять участие в семинаре**

**«Внутренний аудитор системы менеджмента безопасности
пищевых продуктов (СМБПП) по стандарту ISO 22000:2018»**

10 – 13 ноября 2020 года

Цель курса:

Предоставление слушателям знаний по международному стандарту ISO 22000:2018 и навыков, необходимых для проведения внутренних аудитов системы менеджмента безопасности пищевой продукции с учетом рекомендаций стандарта ISO 19011:2018 (Руководящие указания по аудиту систем менеджмента), а также оформления отчетности по результатам аудитов и действиям после аудита.

Целевая аудитория:

- Аудиторы систем менеджмента безопасности пищевой продукции;
- Специалисты в области менеджмента качества;
- Специалисты пищевых производств, предприятий общественного питания, организаций, производящих оборудование для пищевых производств, упаковку, корма, пищевые добавки, удобрения, пестициды;
- Ведущие менеджеры оптовых и розничных сетей.

Программа обучения

№	Наименование темы
1 день	
1.	Цель и задачи аудита СМБПП (система менеджмента безопасности пищевых продуктов), НАССР: - Исторические и социальные аспекты здоровья и безопасности пищевых продуктов; - Международные структуры, протоколы и регулятивные требования к безопасности пищевых продуктов. Международные стандарты по безопасности пищевой продукции. - Терминология. - Законодательные и регламентирующие требования по безопасности пищевой продукции в ЕАЭС. - Принципы НАССР.
2.	Требования к проведению аудита систем менеджмента безопасности пищевой продукции. Организация и проведение аудита по ISO 22000:2018: Рекомендации стандарта ISO 19011:2018 по проведению аудитов Принципы аудита. Руководство программой аудита. Стороны, принимающие участие в аудите. Классификация аудитов. Типы аудита. Документальная база. Деятельность по проведению аудита. Программа аудита. Годовые планы. Роль лидера команды. План аудита.

	<p>Планирование аудита на основе анализа рисков. Планирование времени. Анализ документации. Составление списка вопросов. Уведомление проверяемых отделов. Рабочие документы. Практическое задание:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. <i>Терминология</i> 2. <i>Принципы аудита</i> 3. <i>План аудита</i>
2 день	
3.	<p>Требования к проведению аудита систем менеджмента безопасности пищевой продукции. Общение. Методы эффективного общения. Искусство слушать. Планирование речевого общения. Важность словесного общения. Методика опроса. Требования к аудиторам (ISO/TS 22003:2007); Желательные и нежелательные качества аудитора. Шаги и маршрут аудита. Наблюдения. Ведение записей во время проведения аудита; Подготовка чек-листа Требования к анализу свидетельств. Регистрация несоответствия и наблюдений; Заключительная встреча и подготовка отчета; Корректирующие действия. Требования к подготовке отчета; Отчет об аудите Аудит без предварительного уведомления. Практическое задание:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. <i>Вводное совещание</i> 2. <i>Поиск объективных свидетельств аудита. Фиксация объективных свидетельств аудита.</i> 3. <i>Оценка несоответствий. Документирование несоответствий.</i>
4.	<p>Ключевые аспекты оценки требований п. 4. ISO 22000/ 2018. Понятие среды организации. Потребности заинтересованных сторон. Вопросы для аудита по п. 4. ISO 22000/ 2018 Практическое задание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. <i>Разработка чек-листа для проведения аудита п.4. ISO 22000/2018</i>
2.	<p>Подготовка к аудиту п. 5 ISO22000/2018 Специфика аудита высшего руководства Требования к руководителю группы СМБПП.</p>
3.	<p>Аудит п. 6 ISO22000/2018 Как провести аудит целей в области безопасности пищевой продукции. Основные несоответствия, выявляемые при аудитах в целях в области безопасности пищевой продукции.</p>
3 день	
4.	<p>Как оценивать п. 7. Поддерживающие процессы ISO 22000/2018. Подготовка к оценке ресурсов. Аудит внешне разработанных элементов системы. Аудит процессов, продуктов и услуг, отданных на аутсорсинг. Практическое задание:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. <i>Анализ ситуаций</i> 2. <i>Акт о несоответствии</i>
5.	<p>Требования ISO22000/2018 по документированию информации. Аудит основных процедур и документов. Практическое задание:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. <i>перечень документируемой информации по требованиям ISO22000/2018</i> 2. <i>Документированная информация и объективные свидетельства</i>
6.	<p>Подготовка к оценке производственной среды, обеспечивающей безопасность и качество продукции. П.8.2. Требования стандартов на предварительные условия, санитарию и гигиену - ISO 22002-1 Программы обязательных предварительных мероприятий для производителей пищевой продукции Практическое задание:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. <i>Подготовка чек-листов.</i>

	2. Деловая игра «Проведение аудита условий производства»
7.	Проведение аудита системы прослеживаемости. Разработка чек-листа диагностики прослеживаемости с учетом требований ISO 22005/2007 «Прослеживаемость в цепочке производства кормов и пищевой продукции» Практическое задание: 1. Аудит системы прослеживаемости
4 день	
8.	Оценка предварительных мероприятий, позволяющих провести анализ опасностей. Специфика ТАССР и HARPC оценки. Новый обязательный перечень опасных факторов. Подготовка к аудиту предварительных шагов на предмет полноты оценки. Аудит методики оценки опасных факторов и рисков Учет экономически обоснованной фальсификации. Проверка учета всех опасных факторов по цепочке закупок. Практическое задание: Проведение аудита анализа опасностей.
9.	Проведение аудита плана управления опасностями. Определение правильности идентификации точек ККТ и OPRP. Практическое задание: Определение правильности идентификации точек ККТ и OPRP
10.	Как оценить правильность проведения верификации и валидации на предприятиях. Достаточность предварительной валидации, обоснование критических пределов. Проверка процесса верификации. Практическое задание: Составление отчета об аудите.
11.	Решение тренировочных задач по вопросам аудита на соответствие требованиям ISO22000/2018
12.	Экзамен

Результаты для участников:

По окончании курса слушатели получат:

- знание принципов построения системы внутренних проверок;
- знание принципов организации и проведения внутренних аудитов в соответствии с рекомендациями ISO 19011:2018;
- умение разрабатывать, использовать и документировать план, программу, чек-листы, акты, отчеты по результатам внутреннего аудита.

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

Обучение проводят: высококвалифицированные аудиторы-консультанты международного и российского уровней по Системам менеджмента, имеющие большой практический опыт по проведению сертификации, обучения и консультаций.

Продолжительность: 4 дня.

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*:

№	Категории	Скидки
1	Два участника от одной компании	2%
2	Три и более участника от одной компании	3%
3	Наши постоянные клиенты	2%
4	Бонус за приведенного с собой коллегу из другой организации	2%

Наши реквизиты:

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

634003, г. Томск, ул. Бакунина, 17А

ИНН/КПП 7017111939 / 701701001

ОГРН 1057000099804

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

БИК 045004850

ИНН 5404154492/КПП 540401001

Расчетный счет № 40703810709540000003

Кор. счет: 30101810100000000850

Т/ф. 8(3822) 65-21-08, т/ф 8(3822) 65-18-64

E-mail: mmks-tomsk@mail.ru

Директор АНО «ММКС»



А.В. Петиченко