

Название семинара:

Менеджер. Внутренний аудитор.

Требования стандарта ISO 22000:2018. Внутренний аудит. Применение требований, практика анализа СМБПП.

Стандарты:

ISO 22000:2018, ISO/TS 22002-1:2009, ISO 19011:2018

Место проведения

Г. Новосибирск.

Место уточняйте у менеджеров

Стоимость:

26 000 рублей.

Контакты:

Нечаева Наталья

Тел. Сот. 8-923-643-41-95

ufo@dviq.ru

Время проведения:

15-18 марта 2022 г.

В течении 4-х дней с 9-00 до 18-00

Целевая аудитория:

- Управляющий персонал пищевых производств.
- Сотрудники и организации, внедряющие систему менеджмента безопасности пищевой продукции (члены группы обеспечения пищевой безопасности/группы НАССР) на предприятиях;
- Сотрудники, отвечающие за безопасность продуктов на предприятиях;
- Сотрудники, отвечающие за безопасность продуктов в любом из звеньев пищевой цепи и на любом производственном этапе;
- Сотрудники отделов контроля качества;
- Внутренние аудиторы и персонал, привлекаемый к проведению внутренних аудитов.

Цели семинара:

- Изучение и интерпретация требований системы менеджмента пищевой безопасности согласно ISO 22000:2018.
- Изучение требований PRP (ППУ) на основе требований ISO-TS-22002-1-2009.
- Изучение требований к внутреннему аудиту на основе стандарта ISO 19011:2018.
- Изучение принципов построения плана опасностей
- Детальное изучение требований системы менеджмента пищевой безопасности

- Поиск оптимальных методов реализации требований стандарта для организаций-участников изучение методик по планированию и проведению внутреннего аудита с учетом риск-ориентированного мышления;
- знакомство с ISO 19011:2018;
- приобретение навыков по анализу свидетельств потенциальных несоответствий, выявляемых в ходе аудита, проведению анализа причин несоответствий;

Требования к слушателям:

- участники должны иметь законченное среднее профессиональное и (или) высшее образование;
- участникам рекомендуется ознакомиться с требованиями стандартов перед началом семинара.

Программа включает в себя:

- Обзор требований в области пищевой безопасности. Международный стандарт ISO 22000:2018.
- Новые акценты, положения, требования.
- Новый акцент на программы создания предварительных условий.
- Цикл PDCA при реализации требования стандарта.
- Терминология стандарта.
- Роль и объем документированной информации в СМБПП.
- Определение окружения и заинтересованных сторон, как новое требование стандарта.
- Контекст организации и риск-ориентированное мышление. Определение окружения и заинтересованных сторон, как новое требование стандарта.
- Разработка Политики в области обеспечения безопасности пищевой продукции.
- Создание системы прослеживаемости.
- Готовность к аварийным ситуациям и реакция на них.
- Управление программным обеспечением.
- Управление опасностями.
- План управления опасностями (ККТ/ОППУ).
- Управление несоответствующей продукцией и несоответствующими процессами.
- Изъятие и отзыв.
- Проверка работоспособности системы – верификация, внутренние аудиты, анализ системы.
- Анализ со стороны руководства.
- Улучшения.
- Корректирующие действия.
- Актуализация системы менеджмента пищевой безопасности.

Программа состоит из теоретической части, индивидуальных и групповых практических заданий, дискуссии, командный поиск решений, разбор практических ситуаций, примеры из реальной деятельности, ответы на вопросы участников.

Преимущества программы, сертифицированной ERCA:

- Мы являемся одним из основных партнеров ERCA с соответствующей аккредитацией
- Наши тренинги всегда разработаны с учетом ваших индивидуальных потребностей

- Мы уважаем ценовую политику отдельных компаний, поэтому предлагаем приемлемые цены
- Вы получите международно-признанный сертификат ERCA
- Вы улучшите профессиональные навыки своих сотрудников и продвинете другие возможности обучения, образования и сертификации для всех участников
- Вы убедитесь, что должность менеджера по Системам менеджмента рассматривается как узкоспециализированная и широко востребованная профессия

[ERCA](#)

Итоги обучения:

- Сдача теста
- Сертификат зарегистрированный ERCA