



## Программа обучения

«АУДИТОР СИСТЕМЫ ПИЩЕВОЙ БЕЗОПАСНОСТИ  
НА ОСНОВЕ ISO 22000:2018.  
АУДИТ ПЕРВОЙ СТОРОНЫ (ВНУТРЕННИЙ АУДИТ) И  
АУДИТ ВТОРОЙ СТОРОНЫ (АУДИТ ПОСТАВЩИКА СЫРЬЯ И  
УПАКОВОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ)»  
ISO 19011:2018»

### ДЛЯ КОГО ЭТОТ ТРЕНИНГ:

- Для новых сотрудников, которые вошли в команду внутренних аудиторов
- Для тех, кто уже имеет сертификат/удостоверение аудитора, но хотел бы развить практические навыки, повысить профессиональный уровень и эффективность своих аудитов, получить новый опыт проведения аудитов поставщиков упаковочных материалов и сырья
- Для сотрудников предприятия, ответственных за проведение аудита поставщиков сырья и упаковочных материалов
- Для тех, кто не знаком с технологией производства упаковочных материалов и не имеет представления как построить программу аудита и провести аудит и желает этому научиться
- Для лидера команды внутренних аудиторов, которому предстоит провести внутреннее обучение
- Для специалистов отдела закупок, ответственных за аудит
- Для тех, кто желает освоить новую компетентность



# ПРОГРАММА

10:00 – 17:00 (2 дня)

- Протокол аудита. ISO 19011. Цели и виды аудитов
  - ISO/TS 22002-4:2013 Производство упаковки для пищевой продукции
  - Риск-ориентированный подход
  - Требования к компетентности аудитора.
- Личные качества
- Свидетельства и критерии аудита на практических примерах
  - Составление программы, плана аудитов, чек-листов
  - Подготовка и проведение аудита
  - Техника опроса на аудите. Процессный подход в системе внутреннего аудита – инструмент при проведении интервью. Цепочка аудиторских вопросов. Основные принципы опроса
  - Анализ свидетельств аудита
  - Отчетность и последующие действия
  - Работа с планом корректирующих действий
  - Коррекция. Корректирующие действия. Причинно-следственная связь.



## ЧТО БУДЕТ НА ТРЕНИНГЕ:

- Много практики и никаких монотонных скучных лекций
- Практические примеры и кейсы
- Индивидуальные занятия и групповые обсуждения
- Ролевые игры
- Стажировочный аудит
- Практические аудиторские приемы и лайфхаки под руководством опытного тренера – международного аудитора FSSC
- Невероятная атмосфера



## ТРЕНЕР

Ведущий аудитор по системам менеджмента пищевой безопасности, аудитор FSSC



## ВЫ НАУЧИТЕСЬ:

- ✓ проводить аудит по современному протоколу;
- ✓ технике опроса и формулирования замечаний;
- ✓ собирать объективные свидетельства для отчета;
- ✓ владеть инструментами и техниками аудита поставщиков

Обучение пройдет в формате деловой игры, в ходе которого слушателям будут представлены раздаточные материалы, образцы документов: презентация, процедура аудита, программа аудита, план-график, чек-листы, чек-лист PRP, план корректирующих действий.



Стоимость обучения для одного специалиста составляет **28 000,00 руб.**

По итогам обучения слушатели получают удостоверение о повышении квалификации

Лицензия на право осуществления образовательной деятельности от 09 августа 2012 г. No 0297 выдана Федеральной службой по надзору в сфере образования и науки Российской Федерации

