

План программы повышения квалификации
**«Внутренний аудитор системы пищевой безопасности на основе ISO 22000:2018.
 Руководящие указания по проведению аудита систем менеджмента на основе ISO
 19011:2018»**

Одним из методов мониторинга и измерения результативности системы менеджмента безопасности пищевой продукции является внутренний аудит.

Проверка системы менеджмента безопасности пищевой продукции и ее элементов необходима с целью оценки полноты выполнения установленных к ней требований для обеспечения эффективности ее функционирования и реализации политики предприятий пищевой индустрии в сфере качества.

Программа повышения квалификации будет полезна для внутренних аудиторов предприятия.

Обучающее мероприятие проводится по очной форме с применением дистанционных образовательных технологий (вебинар).

Преподаватель – ведущий эксперт и аудитор систем пищевой безопасности.

Время проведения мск	Тема	Кол-во часов
1 день		
09.30-11.00 11.15-12.45	Регистрация. Знакомство. Введение в курс. Аудиты: виды, определения, принципы Определение аудита. ISO 19011:2018. Принципы аудита. Роль и обязанности аудиторов Планирование и подготовка аудита Процесс аудита. Планирование процесса аудита. Подготовка к аудиту. Анализ документации. Вопросник/чек-лист аудита Проведение аудита Вводное совещание. Сбор и проверка информации. Процесс аудита. Методики проведения интервью. Свидетельства аудита. Управление программой аудита Практикум. Отработка навыков	8
13.30-15.00 15.15-16.45	Аудит программ предварительных мероприятий (инфраструктура, поточность, предотвращение перекрестного загрязнения, инженерные коммуникации, закупки и входной контроль, борьба с вредителями, складирование и ротация, управление отходами) Санитарный аудит и аудит ППМ (в чем разница) Как эффективно проверить ППМ Практикум. Отработка навыков	
2 день		
09.30-11.00 11.15-12.45	Аудит технологии и НАССР Что проверять в технологии и НАССР, если нет изменений в процессах. А если есть изменения - как и что проверять на постоянной основе, чтобы это была не просто работа ради работы, а процесс, позволяющий улучшать и развивать Систему. Аудит Системы менеджмента пищевой безопасности в целом. Что значит аудит Системы Как проверить процессы, связанные с высшим руководством (политика, цели, анализ со стороны руководства) Как проверять анализ со стороны руководства, если сам его и оформлял... Как проверить анализ работы с несоответствиями и эффективность	8

	корректирующих действий по всем подразделениям. Практикум. Отработка навыков	
13.30-15.00 15.15-16.45	<p>Стажировка Тур по предприятию: Интерактивный для дистанционного формата обучения Реальный для корпоративного очного формата обучения Анализ результатов стажировочного аудита Индивидуальная обратная связь от тренера Отчет об аудите и последующие действия Анализ свидетельств аудита. Выводы аудита. Документирование несоответствий. Возможности для улучшения. Отчет аудита. Корректирующие действия. Мониторинг, анализ и улучшение программы аудита Компетенция, оценка и ответственность аудиторов Ответы на вопросы. Итоговая аттестация</p>	



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

Стоимость участия для одного специалиста:

- в программе повышения квалификации с выдачей удостоверения о повышении квалификации составляет 21 975,00 рублей;
- в семинаре с выдачей сертификата участника – 11 000,00 рублей.

Для участия в мероприятии необходимо направить заявку на электронную почту umo@vgnki.ru.