

Внутренний аудит системы менеджмента безопасности пищевой продукции на соответствие ГОСТ Р ИСО 22000-2019 (ISO 22000-2018). Практикум

13-14 мая 2025, Москва

Курс повышения квалификации

Система менеджмента безопасности пищевых продуктов (СМБПП).

- Терминология и общие принципы. Политика безопасности пищевой продукции.

Нормативно правовое обеспечение.

- Национальные и/или международные стандарты.
- Отраслевые регламенты.
- Методические указания, рекомендации Роспотребнадзора, Россельхознадзор, Ветнадзора и др.
- Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции.
- Требования к органам, проводящим аудит и сертификацию СМБПП.
- Внутренняя документация организации по СМБПП.

Аудит СМБПП по международным и Российским стандартам.

- Идентификация опасных производственных факторов, оценка, а также управление ими с целью обеспечения безопасности пищевой продукции.

Виды аудитов.

- Внешний/внутренний.
- Плановый/внеплановый.
- Сертификационный.
- Инспекционный.
- От заинтересованной стороны (производителя, поставщика, потребителя и др.).
- По направлению цепи производства (горизонтальные/вертикальные, прямые/обратные).

Принципы аудита.

- Независимость, нейтральность, конфиденциальность, профессионализм и др.

Контактное лицо по вопросам организации, проведения курса и получения дополнительной информации Ассанов Игорь Васильевич, телефон +7(925) 001-61-79, e-mail igor.assanov@finkont.ru

Цели аудита.

- Оценить действующую СМБПП на соответствие требованиям, ожиданиям в т.ч. участников производства и потребителей.
- Актуализировать, усовершенствовать, внедрить (при отсутствии).
- Сертификация продукции.

Методы.

- Изучение документационной базы участников производства по СМБПП (локальных НПА).
- Визуальный контроль.
- Отслеживание процессов (прямое, обратное аудирование, вертикальные, горизонтальные, связанные процессы и др.), движения продуктов, условий реализации, хранения и др.

Объекты.

- Процесс, ресурс, результат.
- Продукты, система, персонал.

Планирование и подготовка.

- Определение целей аудита.
- Подготовка документации.
- Подготовка персонала.

Анализ документации и производственных процессов.

- Наличие, соответствие действующим НПА, актуальность.

Результаты аудита, анализ результатов.

- Отчет.
- Актуализация документации.
- Обучение персонала.
- Акт.

Внедрение изменений.

- Оценка внедренных изменений.

Контактное лицо по вопросам организации, проведения курса и получения дополнительной информации Ассанов Игорь Васильевич, телефон +7(925) 001-61-79, e-mail igor.assanov@finkont.ru