



**САНКТ - ПЕТЕРБУРГСКИЙ ИНСТИТУТ  
УПРАВЛЕНИЯ И ПИЩЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ**

191186 Санкт-Петербург, набережная канала Грибоедова, д.7  
учебный центр: тел (812) 312-47-44 (многоканальный), (812) 570-64-41, тел/факс (812) 312-38-57, E-mail: [info@hlebspb.ru](mailto:info@hlebspb.ru), приемная ректора: тел/факс (812) 314-18-45  
E-mail: [rector@hlebspb.ru](mailto:rector@hlebspb.ru), бухгалтерия: тел (812) 312-43-22, <http://www.hlebspb.ru>

***Руководителю предприятия!***

***Санкт-Петербургский институт управления и пищевых технологий***

*(лицензия на осуществление образовательной деятельности 78Л102 № 0000584 рег. № 1655 от 11.01.2016 г.)  
проводят практический семинар:*

**«Построение и аудит системы менеджмента пищевой безопасности в соответствии с современными требованиями нормативных документов  
05-07 октября 2021г.**

***Внутренний аудит системы менеджмента качества – «движущая сила» развития и улучшений на предприятии.***

**Цель семинара:** подготовить специалистов пищевых предприятий к работе по требованиям ГОСТ Р ИСО 22 000-2019 и ГОСТ Р ИСО 19011-2018г., предоставить информацию по методам проведения внутренних аудитов и оформлению документов, необходимых для проведения внутреннего аудита, а также определению основных ошибок, допускаемые при планировании внутренних аудитов.

**Целевая аудитория:** руководители и специалисты отделов качества и групп пищевой безопасности предприятий, входящих в пищевую «цепочку», внутренние аудиторы системы менеджмента пищевой безопасности (СМПБ).

**В программе семинара:**

**1 день.**

**1. Требования ГОСТ Р ИСО 22000-2019 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции».** Применение высокоуровневой структуры и идентичность изменений в ISO 9001:2015 и новой версии ISO 22 000:Контекст организации; Лидерство; Планирование; Поддерживающие процессы; Деятельность при создании продукции и оказании услуг; Оценка результатов деятельности; Улучшение.



**2. Новое в терминологии и требованиях:** Понимание организации и ее контекста; Понимание потребностей и ожиданий заинтересованных сторон; Повышенные требования к уровню ответственности высшего руководства; Проактивная позиция руководителя - лидера в вопросах функционирования СМПБ; Описание процесса и среды, в которой осуществляется процесс; Требования в отношении подделки пищевых продуктов и защиты пищевых продуктов; Требования ГОСТ по расширению вводных данных для создания программы аудита.

**3. Комментарии к изменениям в разделы:** Готовность к аварийным ситуациям и реагирование; Система прослеживаемости.

**4. Изменения в документах системы менеджмента пищевой безопасности в соответствии с новой версией ГОСТ Р ИСО 22000-2019.**

**2 день.**

1. Теоретические и практические основы аудита при внедрении СМПБ на пищевых предприятиях в соответствии с ГОСТ Р ИСО 19011-2018 «Руководящие указания по проведению аудита систем менеджмента».

2. **Основные отличия в новой версии документа:** добавление риск-ориентированного подхода к принципам аудита; расширение руководства по управлению программой аудита, включая риски по программе аудита; расширение руководства по проведению аудита, в частности, раздел планирования аудита; расширение общих требований к компетентности auditors; изменение терминологии, использование термина «процесс», а не «объект», удаление приложения, содержащего требования к компетентности для проведения аудита конкретных систем менеджмента.

3. **Принципы, цели и порядок проведения внутренних аудитов.** Программа аудита. Требования к аудиторам. Планирование и подготовка к проведению внутренних аудитов. Распределение работ, подготовка рабочих документов. Составление чек-листа. Источники информации. Коммуникация во время аудита. Сбор и верификация (проверка) информации. Правила проведения опроса сотрудников.

4. Наблюдение, идентификация, классификация и регистрация несоответствий. Подведение итогов по внутреннему аудиту. Заполнение отчета об аудите. Составление плана корректирующих действий. Методика Исикавы для определения причин несоответствия. Отличие корректирующих действий от коррекции несоответствий, выявленных при внутреннем аудите.



### 3 день.

1. Рекомендации по выбору внутренних аудиторов. Компетентность и оценивание аудиторов.

2. Причины неудач в реализации программы внутреннего аудита

3. **Практическое занятие: «Составление пакета документов по внутреннему аудиту системы менеджмента пищевой безопасности конкретного предприятия».**

*В ходе практического занятия каждый участник программы имеет возможность проверить полученные знания и самостоятельно сформировать полный пакет документов внутреннего аудита.*

*При успешном выполнении задания слушатель дополнительно получает «Сертификат» на право участвовать в проведении внутренних проверок СМПБ на предприятии».*

**Внимание! Начало занятий в 10-00час. по адресу: Санкт-Петербург, набережная канала Грибоедова, дом 7.**

Участникам выдаются информационно-методические материалы по теме семинара.

**Информационное письмо № 69.21 от 13.04.2021 г.**

**Можно принять участие в программе любого дня (по желанию).**

**Стоимость обучения составляет – 16 000 руб., стоимость участия в одном дне по выбору заказчика – 6 000 руб., НДС не облагается.**

*Для участия в семинаре необходимо заполнить заявку и направить в Учебный центр: (812) 312-47-44, 312-38-31, тел./факс 312-38-57, 314-18-45, e-mail: info@hlebspb.ru.*

*Форма заявки размещена на сайте СПИУПТ [www.hlebspb.ru](http://www.hlebspb.ru)*

*На основании Вашей заявки составим договор и выставим счет для оплаты.*

**На все вопросы ответим по телефонам:**

☎ учебный центр: (812) 570-64-41 Потехина Татьяна Сергеевна, 312-47-44 Черненко Ольга Анатольевна, т/ф (812) 312-38-57 E-mail: info@hlebspb.ru

**С уважением  
ректор**

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'О.И. Пономарева', is written over a light blue horizontal line.

**О.И. Пономарева**