



## ПРОГРАММА УЧЕБНОГО КУРСА

**«Разработка системы управления безопасностью пищевых продуктов в соответствии с требованиями ISO 22000:2018. Внутренние аудиты»**

### **Тема 1: Стандарт ISO 22000:2018 "Системы менеджмента пищевой безопасности – Требования для любых организаций в пищевой цепи»**

- Что такое безопасность пищевой продукции
- Почему пищевая промышленность является зоной риска
- История развития концепции пищевой безопасности
- Контекст организации
- Лидерство руководства. Условия создания работающей и эффективной системы пищевой безопасности
- Требования, предъявляемые стандартом к Политике
- Ответственность и полномочия
- Понятие "риски и возможности"
- Цели и планирование их достижения
- Программы предварительных условий (PRP)
- Предварительные шаги и принципы HACCP
- План управления опасностями
- Управление несоответствиями продукции и процессов. Что такое изъятие и отзыв
- Оценка показателей деятельности и результативности системы пищевой безопасности и постоянное ее улучшение
- Практические задания

### **Тема 2: Стандарт ISO 19011:2018 "Руководства по аудиту систем менеджмента"**

- Терминология
- Классификация аудитов
- Принципы проведения аудита
- Управление программой аудита
- Психологические аспекты аудита
- Ведение записей
- Вводное и заключительное совещания
- Компетентность аудиторов
- Приложение А
- Практические задания и примеры

Продолжительность: 2 дня. Расписание: с 10:00 до 17:00. Предусмотрены перерывы на кофе-паузы и обед. Тестирование.

Контактный телефон: (044) 495-76-83

E-mail: [academy@tms.ua](mailto:academy@tms.ua)