



8 (495) 698-63-64

8 (800) 234-55-22

[seminar@finkont.ru](mailto:seminar@finkont.ru)

[www.finkont.ru](http://www.finkont.ru)

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

В рамках курса слушатели узнают о нормативно-правовых требованиях к качеству и безопасности пищевой продукции, изучат методы и инструменты внутреннего аудита, а также научатся проводить аудиты и оценивать соответствие системы менеджмента безопасности продукции на предприятиях.

**Дата проведения:** 1 - 2 декабря 2026 с 10:00 до 17:30

**Артикул:** MC23782

**Вид обучения:** Курс повышения квалификации

**Формат обучения:** Онлайн-трансляция

**Срок обучения:** 2 дня

**Продолжительность обучения:** 16 часов

**Стоимость участия:** 40 000 руб.

**Для участников предусмотрено:**

Методический материал.

**Документ по окончании обучения:** По итогам обучения слушатели, успешно прошедшие итоговую аттестацию по программе обучения, получают Удостоверение о повышении квалификации в объеме 16 часов (в соответствии с лицензией на право ведения образовательной деятельности, выданной Департаментом образования и науки города Москвы).

### Для кого предназначен

Специалистов в области пищевой промышленности и внутренних аудиторов, работающих в системе менеджмента безопасности ISO 22000.

### Цель обучения

Подготовка специалистов в области пищевой промышленности и внутренних аудиторов систем менеджмента безопасности продукции в соответствии с ГОСТ Р ИСО 22000-2019; получение знаний о требованиях стандарта, методах и инструментах аудита, практических навыков проведения аудитов и оценки соответствия систем менеджмента безопасности на предприятиях.

### Особенности программы

Курс включает в себя разбор нормативно-правовых требований, теоретические материалы, практические задания и примеры из реальной практики. Слушатели научатся составлять планы аудита, проводить интервью с сотрудниками, анализировать полученные данные и давать рекомендации по улучшению системы менеджмента.

По окончании курса слушатели будут готовы проводить внутренние аудиты на предприятиях пищевой промышленности в соответствии с требованиями ГОСТ Р ИСО 22000-2019 и смогут повысить эффективность системы менеджмента безопасности продукции.

Это мероприятие можно заказать в корпоративном формате (обучение сотрудников одной компании).

# Программа обучения

## **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, Россельхознадзора, 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.

## **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.

## Преподаватели

#### **ПРЕПОДАВАТЕЛЬ**

Старший преподаватель кафедры управления сестринским делом Российского университета дружбы народов и АНО ДПО ПАО, эксперт по санитарному законодательству, инструктор-методист и практикующий юрист по медицинскому праву.