

№ 724/1

от 05 октября 2021 г.

**РУКОВОДИТЕЛЮ  
ОРГАНИЗАЦИИ**

Международная тренинговая компания «CERT Academy» приглашает на онлайн-курс по изучению требований международного стандарта ISO 22000:2018 (*указанное время московское*):

 **«Аудитор / Ведущий аудитор**

**системы менеджмента безопасности пищевой продукции по ISO 22000:2018»**



Курс зарегистрирован в  
Международном Регистре Сертифицированных  
Аудиторов (IRCA), № 2027 и проводится совместно с  
TÜV NORD CERT



Курс позволит:

- ✓ Получить углубленные знания по ISO 22000 (НАССР) для внешних аудиторов;
- ✓ Получить навыки проведения международных аудитов по ISO 22000;
- ✓ Освоить аудит поставщиков и процессов для обеспечения качества и безопасности продукции;
- ✓ Подготовить предприятие к аудиту в международном органе по сертификации;
- ✓ стать аудитором IRCA, TÜV Thüringen, Cert International и других международных органов;
- ✓ участвовать на международных аудитах, повышать свою компетентность и развивать систему менеджмента на Вашем предприятии.

Дата проведения: **11-15 октября 2021г., с 09.00 до 15.00** (*время московское*). Экзамен будет проходить очно в г. Москва 18.10.2021г. Другие варианты очного экзамена – по согласованию.

Стоимость обучения 1-го слушателя составляет 45 000 рублей (без НДС, на основании применения УСН) и включает обучение, учебный материал, сертификаты. При условии оплаты от физического лица, предоставляется скидка 5% (42 750 рублей).

По результатам обучения выдается международно-признанный сертификат **TÜV NORD (Германия)**.

Преподаватель: Международный аудитор и преподаватель IRCA (Великобритания), Главный Аудитор органов по сертификации «CERT International» (Словакия), TÜV Thüringen (Германия), с опытом проведения более 300 аудитов и тренингов в России, Белоруссии, Казахстане, Узбекистане, Италии, Литвы и др.

Регистрация на курс: [moscow@certin.org](mailto:moscow@certin.org), +7 499 346 77 14, +7 916 026 15 06 (WhatsApp/ Telegram).

Мы всегда оказываем бесплатную консультационную поддержку после прохождения обучения.

С искренним уважением,  
Генеральный Директор



Альбина Гайнутдинова

**«АУДИТОР / ВЕДУЩИЙ АУДИТОР СИСТЕМ МЕНЕДЖМЕНТА  
БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ПО ISO 22000:2018»**

**Срок обучения:** 5 дней.

**Общее количество часов:** 40 часов.

Курс зарегистрирован в Международном Регистре Сертифицированных Аудиторов – A2027 (CQI, IRCA) и проводится совместно с TÜV NORD (Германия).

По результатам обучения выдаётся сертификат от компании TÜV NORD (Германия).

**Обучение на курсе позволит:**

- Глубже разобраться в требованиях стандарта ISO 22000:2018
- Получить навыки планирования и проведения аудита второй и третьей стороны
- Эффективнее готовиться к сертификационным и надзорным аудитам
- Стать аудитором IRCA
- Стать аудитором TÜV, CERT International и других международных сертификационных органов
- Участвовать в аудитах третьей стороны, повышать свою компетентность
- Использовать полученные знания и опыт в совершенствовании СМБПП на своих предприятиях

**Содержание курса:**

- IRCA и Схема Регистрации Аудитора
- Рассмотрение процессного подхода, ППУ, ОППУ, ККТ и HACCP
- Обзор требований ISO 22000
- ISO 19011, ISO 22003 и компетенция аудитора
- Анализ Документации
- Цели и виды аудита (1-й, 2-й, 3-й стороны)
- Планирование аудита, обязанности аудиторов
- Аудит системы менеджмента безопасности пищевой продукции
- Типы аудита
- Область и объект аудита

**Планирование аудита:**

- Разработка программы и плана аудита
- Определение состава команды аудита
- Составление вопросников высокого и низкого уровня

**Проведение аудита:**

- Открывающее собрание
- Подготовка и проведение смоделированного открывающего собрания
- Техника ведения аудита
- Техника опроса и интервью
- Отслеживание отклонений
- Оценка потенциальных ситуаций с несоответствиями
- Составление протоколов несоответствий
- Психологические аспекты аудита
- Личные качества аудитора

### **Завершение аудита:**

- Проведение завершающего совещания
- Оценка и анализ результатов аудита
- Классификация несоответствий
- Разработка корректирующих действий
- Отслеживание и контроль корректирующих действий
- Составление итогового отчёта по аудиту

### **Практикум:**

- Предкурсовое задание
- Настольный аудит (Анализ документации)
- Составление плана аудита
- Составление вопросников
- Деловая Игра: проведение открывающего и закрывающего совещаний
- Техника ведения интервью
- Оценка ситуаций
- Деловая игра: Аудит процесса
- Навыки оформления протоколов о несоответствии
- Составление отчёта по аудиту
- Подготовка и презентация отчётов о несоответствиях

### **Экзамен**