

Державне підприємство
«Черкаський науково-виробничий центр стандартизації, метрології та сертифікації»

СЕМІНАР

на тему: «Актуальні питання щодо функціонування
систем управління на підприємствах»

Модуль 1.

**Ризик-орієнтований менеджмент відповідно до вимог стандарту
ДСТУ ISO 9001:2015.**

Підвищення ефективності аудитів систем менеджменту (ISO 19011:2018).

Дата проведення: **18 грудня 2018 р.**

ПРОГРАМА

09.30 - 10.00	Реєстрація учасників семінару
10.00 - 10.10	Вступне слово: Директор ДП «Черкасистандартметрологія» Чорнопищук Михайло Петрович
Лектор – Чорний Сергій Вікторович (м. Київ), директор ТОВ «Центр експертних рішень», кандидат ветеринарних наук, аудитор ISO 9001, FSSC 22000 українського відділення компанії DQS-UL.	
10.10 - 10.30	ДСТУ ISO 9001:2015. Вимоги до системи управління якістю. Вимоги до визначення та управління ризиками. Принципи та керівні вказівки ризик-менеджменту
10.30 - 11.30	Контекст організації. Розуміння потреб і очікувань зацікавлених сторін.
11.30 - 12.15	Лідерство. Планування. Ресурси.
12.15 – 13.00	Виробництво. Оцінка результатів діяльності. Впровадження заходів з поліпшення системи управління.
13.00 - 13.45	Перерва на обід
13.45 – 14.15	Сучасні підходи до планування і проведення внутрішніх аудитів. ДСТУ ISO 19011:2012 Настанови щодо здійснення аудитів систем управління. Нова версія ISO 19011:2018 “Guidelines for auditing management systems”. Підхід до принципів аудиту на основі оцінки ризиків.
14.15 – 14.45	Аудитор – роль, відповідальність, вимоги до кваліфікації і компетентності. Задачі та відповідальність аудиторів.
14.45 – 15.05	Основні поняття аудиту та його види. Планування аудиту, формування програми. Ризик - орієнтовний підхід до проведення аудитів.
15.15 – 15.30	Аудит на місці. Збір та перевірка інформації.
15.30 – 16.00	Реєстрація даних аудиту. Оцінка даних аудиту. Підготовка висновків аудиту
16.00 – 16.30	Чек-лист (розробка і оформлення чек-листів). Невідповідності (оформлення невідповідностей, встановлення їх причин). Практична робота.
16.30 – 16.45	Тестування.
16.45 – 17.00	Відповіді на запитання учасників. Обмін думками. Рекомендації підприємствам. Підведення підсумків семінару.

Модуль 2.

Сучасні вимоги до безпечності харчової продукції. Нова версія ISO 22000:2018.

Дата проведення: 19 грудня 2018 р.

09.30 - 10.00	Реєстрація учасників семінару
10.00 - 10.10	Попереднє тестування знань
10.10 - 11.10	Тенденції розвитку систем менеджменту безпеки продуктів харчування. Національне та міжнародне законодавство (Codex Alimentarius, EC) в галузі забезпечення якості та безпеки продуктів харчування ISO 22000, GFSI-визнані схеми (IFS Food, BRC GSFS, BRC IOP, FSSC 22000 та ін.).
11.10 - 11.30	Основні положення Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів». Постанова КМУ № 896 від 31.10.2018 «Деякі питання здійснення планових заходів державного контролю Державною службою з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів» (чинна 06.11.2018). РИЗИКИ , пов'язані з провадженням господарської діяльності операторів ринку у сфері безпечності та окремих показників якості харчових продуктів.
11.30 - 12.15	НАССР: Введення в системи менеджменту безпеки продуктів харчування. Концепція HACCP (FDA-вимоги) Принципи НАССР (Загальні принципи гігієни продуктів харчування) Вимоги ISO 22000. Моніторинг.
12.15 – 13.00	Створення НАССР-групи, відповідальність, підготовка описів сировини, готової продукції, розробка блок-схем. (Практичні заняття)
13.00 - 13.45	Перерва на обід
13.45 – 14.15	Ідентифікація та аналіз небезпечних чинників (методології оцінки небезпечних чинників, оцінка вірогідності виникнення небезпечних чинників та серйозності їх наслідків, суттєві небезпечні чинники).
14.15 – 14.45	Валідація та верифікація (практичні завдання - планування верифікації, оформлення результатів, протокол валідації).
14.45 – 15.05	Вимоги щодо якості та безпечності харчових продуктів – практика країн ЄС. Перехід на нові версії стандарту ISO 22000:2018 та FSSC 22000.
15.15 – 15.30	Цикл PLAN-DO-Check-Akt Принципи менеджменту безпечності харчових продуктів.
15.30 – 16.00	Внутрішні та зовнішні фактори, які впливають на систему безпечності харчових продуктів.
16.00 – 16.30	Проблеми, які виникають у сфері безпечності харчової продукції та обговорення практичних питань щодо їх вирішення.
16.30 – 16.45	Тестування. Рекомендації підприємствам.
16.45 – 17.00	Відповіді на запитання учасників. Обмін думками. Рекомендації підприємствам. Підведення підсумків семінару.

Примітка: В Програмі можливі незначні зміни, про які учасники семінару будуть повідомлені додатково