

## ПРОВЕДЕННЯ ВНУТРІШНЬОГО АУДИТУ ЗА НОВОЮ ВЕРСІЄЮ СТАНДАРТУ ISO 19011 ДЛЯ ХАРЧОВИХ ПІДПРИЄМСТВ

### ПРОГРАМА

- роз'яснення основних змін ISO 19011:2018;
- здійснення менеджменту програми аудитів для харчових підприємств на основі ризик-орієнтованого підходу до її планування та впровадження;
- планування, проведення та документальне оформлення внутрішніх аудитів на харчових підприємствах на основі процесного підходу;
- вимоги до компетентності внутрішніх аудиторів систем менеджменту;
- практичні коментарі по аудиту нових концепцій, таких як контекст організації, лідерство і прихильність;
- особливості проведення внутрішніх аудитів харчових підприємств;
- заповнення документації за результатами проведення внутрішніх аудитів харчових підприємств;
- внутрішні перевірки за вимогами HACCP.

#### Спікер:

- [Ремжина Тетяна Юріївна](#), Начальник департаменту засобів індивідуального захисту

**Дата і час:** 11 березня (четвер), 11:00–14.00

**Місце проведення:** Онлайн-трансляція з конференц-залу «Українського наукового інституту сертифікації»

**Робоча мова семінару:** українська / російська

**Вартість:** для 1 учасника - 950 грн. з ПДВ. За участю більше одного представника - знижка 10%.

**З питань реєстрації та участі звертайтеся:**

Тел. +38 (044) 227-41-46, e-mail: [events@uni-cert.events](mailto:events@uni-cert.events)

Підтвердження оплати +38 (044) 338-07-82 (бухгалтерія)

**По завершенню навчання слухачам будуть надіслані сертифікати!**