

# Увага!!!

Шановні колеги! Доводимо до вашого відома, що у вересні 2020 року інститут видав навчальний посібник для спеціалістів харчових підприємств з питань безпечності та якості продукції та студентів харчових ВНЗ «Планування та проведення внутрішніх аудитів систем управління безпечністю та якістю харчових продуктів»

*Автор: Стоянова Людмила Олександрівна, зав. кафедри харчових технологій та інженерії ДЗО «Одеський інститут післядипломної освіти» НУХТ, к.т.н.*

## Анотація

У посібнику надана інформація щодо основних положень і вимог до документованої інформації СУЯ і СУБХП, наведена класифікація і задачі зовнішніх і внутрішніх аудитів, висвітлено загальні підходи до проведення внутрішніх аудитів (СУЯ) і (СУБХП), вимоги до аудиторських груп (ГА), принципи здійснення аудитів, планування та управління програмою аудиту, методи проведення аудитів, аналізування результатів та звітування.

Матеріали посібника ґрунтуються на рекомендаціях версії міжнародного стандарту ISO19011:2018 «Настанови щодо здійснення аудитів систем управління (менеджменту)».

Інформація розрахована на представників керівництва, на яких покладена відповідальність (з наданням повноважень) і посадових осіб, які запроваджують, підтримують СУЯ і СУБХП та забезпечують постійне поліпшування її результативності. Наведена у посібнику інформація може бути корисною для внутрішніх аудиторів у їх практичній діяльності.

## Зміст

Основні терміни та визначення відносно систем управління якістю і безпечністю харчових продуктів та аудиту СМ.....	5
Прийняті скорочення.....	12
Передмова.....	13
<b>Розділ I. Сутність та основні положення систем управління безпечністю та якістю харчових продуктів. Інтегровані системи.....</b>	<b>15</b>
<b>1.1. Державне регулювання у сфері безпечності та якості харчових продуктів.....</b>	<b>15</b>
<b>1.2. Нормативна база розроблення, функціонування та поліпшення систем управління безпечністю та якістю харчових продуктів. Інтегровані системи.....</b>	<b>17</b>
1.2.1 Сутність, принципи, розвиток та розповсюдження СУЯ і СУБХП у США, світі, етапи національної та міжнародної стандартизації.....	17
1.2.2 Поняття єдиного харчового ланцюга. Категорії та підкатегорії харчового ланцюга. Простежуваність.....	28
1.2.3 Процесний підхід та застосування циклу Демінга (плануй-виконуй-перевірй-виправляй) у СУЯ та СУБХП (на двох рівнях).....	31
1.2.4 Інтегрування СУЯ та СУБХП у бізнес-процеси організації. Розуміння організації та її контексту у сфері функціонування СУЯ і БХП відповідно до встановлених політики і цілей СУБХП і СУЯ.....	33
1.2.5 Ризикорієнтоване мислення як запорука результативності систем менеджменту.....	37
1.2.6 Програми-передумови. Вимоги міжнародних специфікацій і національних нормативно-правових документів до належної виробничої та санітарно-гігієнічної практики.....	40

1.2.7 Документовані процедури та їх реалізація щодо управління ризиками безпечності та якості ХП на операційному рівні.....	42
1.2.8 Валідація та верифікація документованих процедур. Управління невідповідними процесами та продуктами. Постійне поліпшення та оновлення СУЯ та СУБХП.....	52
<b>РОЗДІЛ 2. АУДИТИ.....</b>	<b>57</b>
<b>2.1 Аудити як надійний засіб верифікації результативності систем менеджменту та розроблення заходів з їх поліпшення.....</b>	<b>57</b>
2.1.1 Види аудитів, їх призначення. Внутрішній аудит як засіб власної верифікації результативності СУЯ і СУБХП.....	57
2.1.2 Особливості аудиту систем управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги сертифікаційних і наглядових аудитів до СУБХП та СУЯіБХП організації різних підкатегорій харчового ланцюга (схема FSSC-Q).....	61
2.1.3 Вимоги до компетентності аудиторів, групи аудиту у цілому. Методи забезпечення та оцінювання компетентності аудиторів.....	64
<b>2.2 Аналізування та управління ризиками при плануванні та здійсненні аудитів систем менеджменту.....</b>	<b>71</b>
2.2.1 Сутність ризиків та їх наслідків для повноти та достовірності аудиту.....	71
2.2.2 Методи ідентифікування та оцінювання ризиків при плануванні аудитів.....	73
2.2.3. Варіанти реагування на ризики.....	77
<b>2.3. Розроблення та управління програмами аудитів.....</b>	<b>79</b>
2.3.1 Принципи проведення аудиту. Застосування циклу Демінга при проведенні аудиту.....	79
2.3.2 Графіки аудитів. Розроблення програм аудитів (область аудиту, критерії, цілі, ресурси тощо).....	81
2.3.3 Управління програмами аудитів: моніторинг, аналізування реалізації та удосконалення програм аудиту.....	90
<b>2.4 Проведення конкретного аудиту.....</b>	<b>94</b>
2.4.1 Організаційні заходи для проведення аудиту (обсяг, відповідальні, встановлення комунікації, визначення тривалості, термінів, ресурсів).....	94
2.4.2 Порядок і методи проведення аудиту, джерела інформації. Особливості аудиту окремих елементів СМ.....	103
2.4.3 Робочі документи для проведення аудиту.....	112
<b>2.5 Формування результатів аудиту.....</b>	<b>117</b>
2.5.1 Оцінювання свідчень (доказів) аудиту у порівнянні з визначеними критеріями, їх достатності, ступеня реалізації плану аудиту.....	117
2.5.2 Підготування та проведення заключної наради.....	119
2.5.3 Підготування звіту за результатами аудиту (зміст, розповсюдження). Контролювання виконання рекомендованих заходів.....	120

**З питанням щодо придбання посібника звертатися за тел.: 067 921 95 20 чи 066 851 55 94.**