

Программа информационно-практического семинара

«FS4: Ведущий аудитор по системам менеджмента безопасности пищевой продукции в соответствии с принципами HACCP, требованиями международного стандарта ISO 22000:2018, схемы сертификации FSSC 22000 (версия 5.1)»

Преподаватель: Коробова Татьяна Владимировна,
аккредитованный преподаватель DQS Academy

1 день

Введение в системы пищевой безопасности Актуальность обеспечения безопасности пищевой продукции Методологическая база стандартов по пищевой безопасности
Базовый стандарт менеджмента — ISO 9001:2015. Общие принципы гигиены пищевых продуктов, принятые <i>Codex Alimentarius</i>
HACCP — основа пищевой безопасности.
Практическая работа: <i>Анализ опасных факторов, определение ККТ.</i>
2 день
Стандарт ISO 22000:2018.
Структура стандарта. Основные требования. ППУ, ОППУ, план HACCP (ККТ). Валидация, верификация системы. Улучшение. Новая версия стандарта.
Программы предварительных условий: Технические спецификации - ИСО/ТУ 22002-1 и др.
Практическая работа: <i>Примеры практических ситуаций и оценка выполнения требований ISO 22000 и ИСО/ТУ 22002-1.</i>
BRC Food IFS Food
<i>Обсуждение темы, вопросы</i>
3 день
FSSC 22000 v.5.1. Основные изменения.
Структура и содержание документов схемы сертификации FSSC 22000 v.5.1. Требования для предприятий, проходящих сертификацию на соответствие FSSC 22000
Область применения схемы FSSC Правильное определение категории продукции (A, C, D, E, F, G, I, K) Требования к формулировкам области сертификации. FSSC 22000 v.5.1. Новый документ: Руководство по культуре пищевой безопасности. Рекомендации по составлению плана улучшения культуры пищевой безопасности.
<i>Обед</i>
15 Дополнительных требований FSSC 22000 v.5.1
Изменения и новые дополнительные требования:
2.5.1 Управление услугами икупаемыми материалами; 2.5.2 Маркировка продукции (аллергены) 2.5.10 Хранение и складирование (принципы FEFO и FIFO) 2.5.11 Управление опасностями и меры по предотвращению перекрестного загрязнения (для

категорий С и I)
2.5.12 Верификация PRP / ППУ
2.5.13 Разработка новых продуктов (процедура)
2.5.14 Состояние здоровья персонала (для категории D)
2.5.15 Требования к организациям, сертифицируемым по матричной схеме
(для категорий А, Е, F, G)

Рекомендации по реализации требований FSSC 22000 v 5.1.

Практическое задание: Анализ дополнительных требований FSSC 22000 v.5.1 и их реализация

4 день

**Внутренний и внешний аудит систем менеджмента
ISO 19011:2018.**

Практическая работа:

Разработка планов аудита, определение критериев аудита

Требования к органам, проводящим аудит и сертификацию систем менеджмента.

ISO/IEC 17021-1:2015.

ISO/TS 22003:2007

Краткий обзор стандартов.

Тестирование

Подведение итогов.

Окончание семинара.