Программа курса:

«Ведущий аудитор по системам менеджмента безопасности пищевой продукции в соответствии с принципами НАССР, требованиями международного стандарта ISO 22000:2018, схемы сертификации FSSC 22000 (версия 6)»

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 ***Codex Alimentarius.***
НАССР — основа пищевой безопасности.
Практическая работа: *Анализ опасных факторов, определение ККТ.*
2 день
Стандарт ISO 22000:2018.
Структура стандарта. Основные требования. ППУ, ОППУ, план НАССР (ККТ). Валидация, верификация системы. Улучшение.
Программы предварительных условий: Технические спецификации – ISO/TS 22002-1 и др.
Практическая работа: *Примеры практических ситуаций и оценка выполнения требований ISO 22000 и ISO/TS 22002-1.*
3 день
Обзор схемы FSSC 22000. Структура схемы FSSC 22000. Преимущества, особенности FSSC 22000. Причины изменения схемы FSSC 22000 ver. 6.0.
Изменения категорий и подкатегорий. Как изменились схема сертификации и правила проведения аудитов по FSSC 22000 ver. 6.0.
Основные изменения схемы с FSSC 22000 V5.1 до FSSC 22000 V6.0. Правила перехода и переходный период по новой версии FSSC 22000. Особенности организации аудитов по новой версии FSSC 22000 V. 6.0.
Обед
Дополнительные требования СХЕМЫ СЕРТИФИКАЦИИ FSSC 22000 ver. 6.0. для всех категорий продукции: 2.5.1 УПРАВЛЕНИЕ УСЛУГАМИ И ПРИОБРЕТЕННЫМИ МАТЕРИАЛАМИ (все категории) 2.5.2 МАРКИРОВКА ПРОДУКЦИИ И ПЕЧАТНЫЕ МАТЕРИАЛЫ (все категории) 2.5.3 ЗАЩИТА ПРОДУКТА (все категории) 2.5.4 ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ ФАЛЬСИФИКАЦИИ (все категории) 2.5.5 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЛОГОТИПА FSSC 22000 (все категории) 2.5.6 УПРАВЛЕНИЕ АЛЛЕРГЕНАМИ (все категории) 2.5.7 МОНИТОРИНГ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ (для категорий BIII, C, I и K)

2.5.8. КУЛЬТУРА ПИЩЕВОЙ БЕЗОПАСНОСТИ (все категории) 2.5.9. КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА (все категории) 2.5.10. ТРАНСПОРТ, ХРАНЕНИЕ И СКЛАДИРОВАНИЕ (все категории) 2.5.11 КОНТРОЛЬ ОПАСНОСТИ И МЕРЫ ПРЕДОТВРАЩЕНИЯ ПЕРЕКРЕСТНОГО ЗАГРЯЗНЕНИЕ (все категории за исключением FII) 2.5.12 ПОДТВЕРЖДЕНИЕ PRP (для категорий BIII, C, D, G, I и K) 2.5.13 ДИЗАЙН И РАЗРАБОТКА ПРОДУКЦИИ (для категорий BIII, C, D, E, F, I и K) 2.5.14 СОСТОЯНИЕ ЗДОРОВЬЯ (только для категории D) 2.5.15 УПРАВЛЕНИЕ ОБОРУДОВАНИЕМ (все категории за исключением FII) 2.5.16 ПОТЕРИ ПРОДУКТА И ПИЩЕВЫЕ ОТХОДЫ (все категории, за исключением I) 2.5.17 ИНФОРМИРОВАНИЕ (все категории) 2.5.18. ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ С СЕРТИФИКАЦИЕЙ НА НЕСКОЛЬКИХ ПЛОЩАДКАХ (КАТЕГОРИИ ПИЩЕВОЙ ЦЕПИ E, F и G), В Т.Ч. ВНУТРЕННИЙ АУДИТ
Рекомендации по реализации требований FSSC 22000 v. 6
Практическое задание: **Анализ дополнительных требований FSSC 22000 v.6 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 ISO/TS 22003 Краткий обзор стандартов.
Тестирование
Подведение итогов. Окончание семинара.