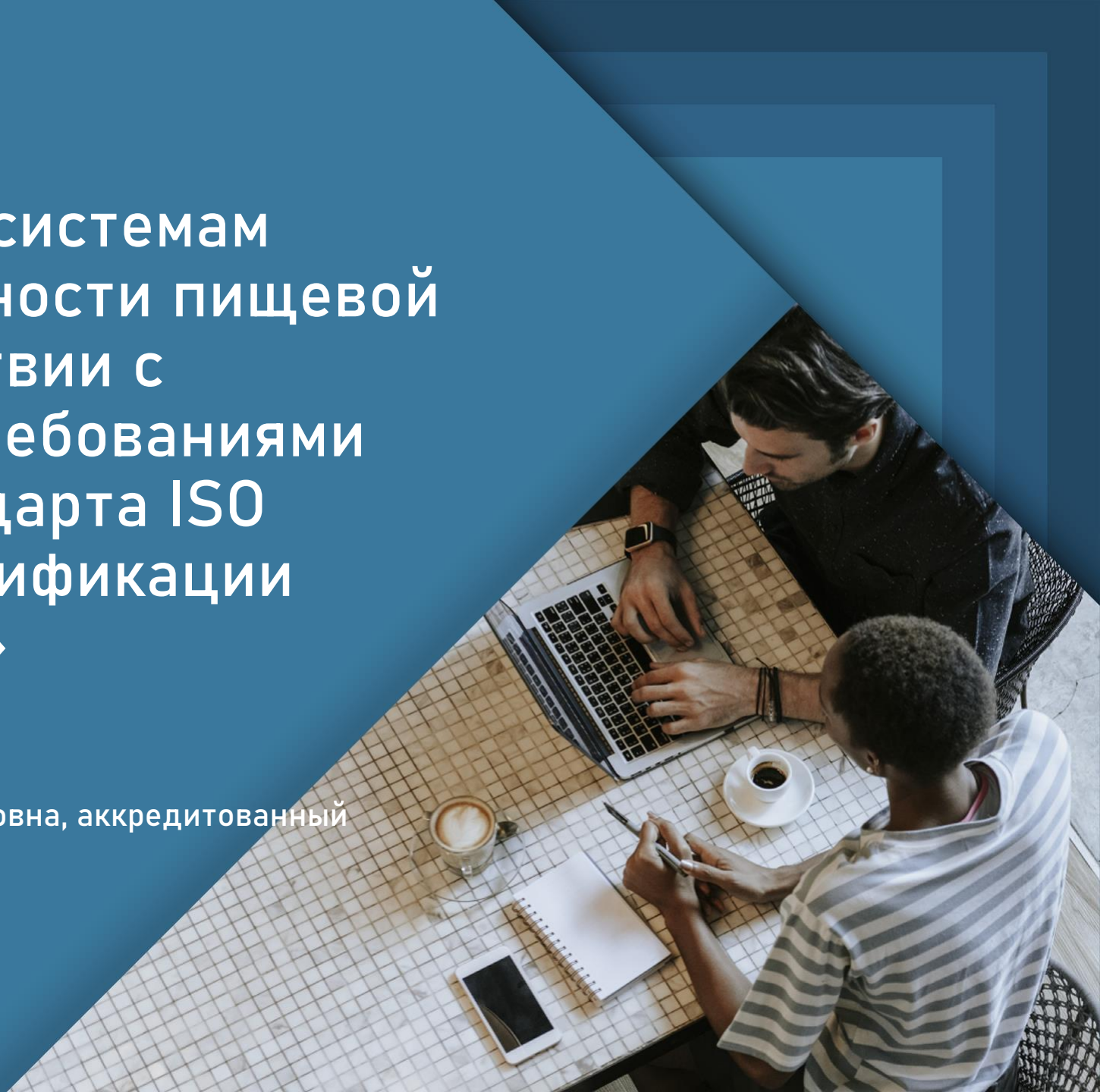




«Ведущий аудитор по системам менеджмента безопасности пищевой продукции в соответствии с принципами HACCP, требованиями международного стандарта ISO 22000:2018, схемы сертификации FSSC 22000 (версия 6)»

Преподаватель: Коробова Татьяна Владимировна, аккредитованный преподаватель DQS Academy

2024г



День 1

- 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



День 2

- **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*



День 3

- 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 ВIII, С, I и К)**
- **2.5.8. КУЛЬТУРА ПИЩЕВОЙ БЕЗОПАСНОСТИ (все категории)**
- **2.5.9. КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА (все категории)**
- **2.5.10. ТРАНСПОРТ, ХРАНЕНИЕ И СКЛАДИРОВАНИЕ (все категории)**
- **Рекомендации по реализации требований FSSC 22000 v. 6**
- ***Практическое задание: Анализ дополнительных требований FSSC 22000 v.6 и их реализация***

День 4

- **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**