



ПРОГРАММА УЧЕБНОГО КУРСА

«Требования схемы сертификации FSSC 22000, вер. 5. Внутренние аудиты»

Тема 1: Требования схемы сертификации FSSC 22000, вер. 5.

- Версия 5 FSSC 22000. Область применения. Составные части схемы сертификации FSSC 22000
- Структура ISO 22000:2018
- Цикл PDCA при реализации требования стандарта
- Контекст организации
- Лидерство руководства. Условия создания работающей и эффективной системы пищевой безопасности
- Требования, предъявляемые стандартом к Политике
- Ответственность и полномочия
- Понятие "риски и возможности"
- Цели и планирование их достижения
- Программы предварительных условий (PRP)
- Предварительные шаги и принципы HACCP
- План управления опасностями
- Управление несоответствиями продукции и процессов. Что такое изъятие и отзыв
- Оценка показателей деятельности и результативности системы пищевой безопасности и постоянное ее улучшение
- Дополнительные требования FSSC 22000 (Управление услугами, маркировка продукции, защита от биотерроризма и пищевого мошенничества, использование логотипа, управление аллергенами, мониторинг среды)
- Практические задания



Тема 2: Стандарт ISO 19011:2018 "Руководства по аудиту систем менеджмента"

- Терминология
- Классификация аудитов
- Принципы проведения аудита
- Управление программой аудита
- Психологические аспекты аудита
- Ведение записей
- Вводное и заключительное совещания
- Компетентность аудиторов
- Приложение А
- Практические задания и примеры

Продолжительность: 3 дня. Расписание: с 10:00 до 17:00. Предусмотрены перерывы на кофе-паузы и обед. Тестирование.

Контактный телефон: (044) 495-76-83

E-mail: academy@tms.ua