

Sisteme de management –

Industria alimentară

Auditor intern pentru sistemul de management al siguranței alimentelor în conformitate cu standardul FSSC 22000

FSSC 22000 (Food Safety Certification System 22000) este o schemă completă de certificare pentru sistemele de siguranță alimentelor recunoscută de GFSI (Global Food Safety Initiative – Inițiativa Globală pentru Siguranța Alimentelor) și impusă de rețelele de supermarketuri furnizorilor lor și, în primul rând, celor care produc sub marca proprie a acestora.

Obiectivele principale ale GFSI sunt:

- creșterea siguranței produselor alimentare;
- asigurarea protecției consumatorului;
- întărirea încrederii consumatorului;
- armonizarea cerințelor sistemelor de siguranță a produselor alimentare;
- îmbunătățirea eficienței costurilor de-a lungul întregului lanț alimentar;
- realizarea și implementarea unui sistem internațional de alertă rapidă.

FSSC 22000 este standardul sistemului de management al siguranței alimentelor cel mai cuprinzător, pentru că include cerințele standardului ISO 22000:2005 și specificațiile tehnice pentru programele preliminare specifice sectorului (PRPs) (ISO / TS 22002-1:2009). Schema de certificare FSSC 22000 este dezvoltată pentru certificarea sistemelor de siguranță alimentelor din organizațiile lanțului alimentar care procesează sau produc:

- produse de origine animală;
- produse de origine vegetală perisabile;
- produse cu termen lung de valabilitate în piață;
- alte ingrediente alimentare (aditivi, vitamine, bioculturi).

Obiective

- Însușirea cerințelor standardelor ISO 22000:2005 și ISO/TS 22002-1:2009 (specificații tehnice pentru programele preliminare specifice sectorului (PRPs))
- Însușirea principiilor de bază, inclusiv a terminologiei privind managementul siguranței alimentelor
- Înțelegerea beneficiilor unui sistem de management al siguranței alimentelor

- Însușirea cerințelor standardului ISO 19011:2018 (Ghid pentru auditarea sistemelor de management)
- Însușirea principiilor de bază, inclusiv a terminologiei privind auditarea
- Însușirea metodologiei de organizare și desfășurare a unui audit intern pentru sistemul de management al siguranței alimentelor

Durată

- 3 zile

Grup țintă

Cursul se adresează persoanelor care doresc să obțină calificarea de auditor intern sau persoanelor care efectuează/urmează să efectueze verificări ale funcționării sistemului de management în cadrul unei organizații ce are în curs de implementare și certificare un sistem de management al siguranței alimentare conform standardului FSSC 22000.

Beneficii

Persoana care a absolvit acest curs dovedește că

- a acumulat cunoștințe privind cerințele standardului FSSC 22000
- a dobândit cunoștințe privind activitatea de audit
- poate desfășura activități de implementare a unui sistem de management al siguranței alimentului în conformitate cu cerințele acestui standard
- poate desfășura activități de audit intern în cadrul organizației în scopul îmbunătățirii performanțelor sistemului.

Tematică

- principiile fundamentale și beneficiile unui sistem de management al siguranței conform cu cerințele FSSC 22000
- prezentarea cerințelor ISO 22000:2005 și ISO/TS 22002-1
- principiile, procesele și tehnicile utilizate pentru evaluarea și managementul pericolelor pentru siguranța alimentelor
- îmbunătățire continuă în cadrul sistemului de management al siguranței alimentelor

- contribuția pe care o au auditurile la eficacitatea sistemelor de management
- rolurile și responsabilitățile auditorului
- principii de auditare
- pregătirea și realizarea unui audit
- colectarea de dovezi obiective prin observare, interviuare și analiza documentelor
- corelarea constatărilor de audit cu politica și obiectivele organizației, inclusiv cu legislația și reglementările aplicabile
- formularea constatărilor de audit față de cerințele FSSC 22000, în vederea raportării lor
- competența și evaluarea auditorilor

Forme de evaluare

Evaluare continuă a comportamentului și performanței cursanților în cadrul exercițiilor practice, dialogurilor, studiilor de caz, interpretărilor de rol.

Evaluare finală prin probă scrisă (chestionare de examinare tip grilă) la care se ia în considerare și evaluarea din timpul cursului.

Participanților care promovează examenul li se acordă Certificate în limba română din partea Departamentului Academia & Life Care al TÜV Rheinland România

Contact

TÜV Rheinland România
Academy & Life Care
academia@ro.tuv.com
Tel. +40 21 318-8834/35