

# Sisteme de management – Industria alimentară

## Auditor intern pentru sistemul de management al siguranței alimentului în conformitate cu standardul ISO 22000:2018

ISO 22000:2018 este un standard internațional al sistemului de management al siguranței alimentare pentru întregul lanț alimentar, de la locul de producție primară până la introducerea pe piață și export.

Cerințele standardului ISO 22000:2018 sunt generale și sunt destinate să fie aplicate de către toate organizațiile din lanțul alimentar, indiferent de mărime și complexitate, atât producătorilor de alimente cât și furnizorilor de produse și servicii nealimentare (producători de ambalaje care intră în contact cu produsul alimentar, producători de aditivi, producători de mașini și echipamente utilizate în industria alimentară, furnizori de servicii de-a lungul lanțului alimentar – logistică și firme de transport, de curățenie, servicii dezinsecție, dezinsecție și deratizare pentru producătorii de alimente și furnizori de servicii în alimentația publică – cantine, restaurante, catering etc.)

Standardul ISO 22000:2018 combină următoarele elemente cheie: comunicare interactivă (internă și externă), sistem de management (abordare bazată pe proces), programe preliminare (măsuri de bune practici de producție și igienă), principiile HACCP.

Noua versiune de standard include aspecte legate de definirea contextului organizației, analiza părților interesate, atât intern cât și extern, implicarea managementului și manifestarea leadershipului, punerea în aplicare a unei abordări bazate pe riscuri și oportunități, care influențează rezultatele intenționate, fie cu trend pozitiv, fie într-o manieră negativă, modul de urmărire și asumare al obiectivelor și comunicarea la nivelul organizației, precum și aspecte legate de controlul lanțului de furnizare produse / servicii din exterior.

Sistemul de management al siguranței alimentului dezvoltat și implementat în conformitate cu cerințele standardului ISO 22000:2018 demonstrează angajamentul și capacitatea organizației pentru controlul pericolelor privind siguranța alimentelor, cu scopul de a asigura că alimentul îndeplinește standardele calitative în momentul consumului uman.

### Obiective

- Însușirea cerințelor standardelor ISO 22000:2018 și ISO 19011:2018 (Ghid pentru auditarea sistemelor de management)
- Însușirea principiilor de baza, inclusiv a terminologiei privind managementul siguranței alimentelor și a practicilor pentru minimizarea riscurilor alimentare semnificative printr-un control eficace al proceselor interne.
- 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 ISO 22000:2018.

## Beneficii

Persoana care a absolvit acest curs dovedește că a acumulat cunoștințe privind cerințele standardului ISO 22000:2018 și activitatea de audit și că poate desfășura activități de implementare a unui sistem de management al siguranței alimentului în conformitate cu cerințele de standard ISO 22000:2018 și activități de audit intern în cadrul organizației în scopul îmbunătățirii performanțelor sistemului.

## Tematică

- principiile fundamentale și beneficiile unui sistem de management al siguranței alimentelor
- istoricul, scopul și intențiile standardului ISO 22000:2018

- prezentarea cerințelor standardului ISO 22000:2018
- 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 analizarea documentelor
- corelarea constatărilor de audit cu politica și obiectivele organizației, inclusiv cu

legislația și reglementările aplicabile

- formularea constatărilor de audit față de cerințele ISO 22000:2018, în vederea raportării lor
- competența și evaluarea auditorilor

## Forme de evaluare

Probă scrisă: chestionare de examinare tip grilă. Participanților care promovează examenul li se acordă certificate în limba română din partea TÜV Rheinland România Academia & Life Care.

## Contact

TÜV Rheinland România  
Academy & Life Care  
[academia@ro.tuv.com](mailto:academia@ro.tuv.com)  
Tel. +40 21 318-8834/35

