



ПРОГРАММА КОРПОРАТИВНОГО ТРЕНИНГА «FSSC 22000. Версия 6»

Как Вы знаете, новые требования FSSC 22000 вступают в силу с 01/04/2024.

Схема сертификации FSSC 22000 устанавливает требования к обучению персонала, включая базовый курс по новой версии

Training:

- i. For FSSC 22000 internal audits, the lead auditor shall have successfully completed a FSMS, QMS or FSSC 22000 Lead Auditor Course of 40 hours.
- ii. Other auditors in the internal audit team shall have successfully completed an internal auditor course of 16 hours covering audit principles, practices, and techniques. The training may be provided by the qualified internal Lead Auditor or through an external training provider.
- iii. FSSC Scheme training covering at least ISO 22000, the relevant prerequisite programs based on the technical specification for the sector (e.g., ISO/TS 22002-x; PAS-xyz) and the FSSC additional requirements – minimum 8 hours.

ДЛЯ КОГО ЭТОТ КУРС:

- Для предприятий, которые готовятся к аудиту по новой версии
- Для сотрудников предприятий, кому необходимо разобраться в требованиях новой версии
- Для заинтересованных лиц, у кого есть желание познакомиться с хорошими практиками, которые предлагает FSSC 22000

Продолжительность 16 часов (может быть изменена по индивидуальному запросу)

ПРОГРАММА:

- **Схема сертификации FSSC 22000**, версия 6. Основные изменения от 5.1 к 6.0
- **Структура схемы сертификации FSSC 22000 (6.0):**

ISO 22000:2018;

PRPs - ISO/TS 22002-х;

FSSC 22000 Дополнительные требования:

2.5.1 Менеджмент услуг и закупаемых материалов/ Management of services and purchased materials (All Food Chain Categories); 2.5.2 Маркировка продукции и печатные материалы/ Product labelling and printed materials (All Food Chain Categories);

2.5.3 Защита продукции/ Food defense (All Food Chain Categories);

2.5.4 Мошенничество с пищевой продукцией/ Food fraud mitigation (All Food Chain Categories);

2.5.5 Использование логотипа/ Logo use (All Food Chain Categories);

2.5.6. Менеджмент аллергенов/ Management of allergens (All Food Chain Categories);

2.5.7. Мониторинг окружающей среды/ Environmental monitoring (Food chain categories VIII, C, I & K);

2.5.8. Культура пищевой безопасности и качества/ Food safety and quality culture (All Food Chain Categories);

2.5.9. Контроль качества/ Quality control (All Food Chain Categories);

2.5.10. Транспорт, хранение и складирование/ Transport, storage and warehousing (All Food Chain Categories);

2.5.11. Управление опасностями и меры предотвращения перекрестного загрязнения/ Hazard Control and Measures for Preventing Cross-Contamination (All Food Chain Categories, Excl. FI);

2.5.12 Верификация ППМ/ PRP Verification (Food chain categories VIII, C, D, G, I & K);

2.5.13 Дизайн и разработка продукта/ Product Design and Development (Food chain categories VIII, C, D, E, F, I & K); 2.5.14 Состояние здоровья персонала/ Health Status (Food chain category D);

2.5.15 Менеджмент оборудования/ Equipment Management (All Food Chain Categories, Excl. FI);

2.5.16 Пищевые потери и отходы/ Food Loss and Waste (All Food Chain Categories, Excl. I);

2.5.17 Требования к коммуникации/ Communication Requirements (All Food Chain Categories);

2.5.18 Требования к организациям с сертификацией по схеме мульти-сайт/ Requirements for Organization with Multi-site certification (Food chain categories E, F & G).

- **Категорирование несоответствий** (minor, major, critical)
- **Ответы на вопрос**