

**Программа обучения ФГБУ «ВГНКИ»
«Ведущий аудитор FSSC 22000 v.6.0»**

Обучение будет актуально для таких специалистов как:

- директора по качеству;
- менеджеры по качеству и пищевой безопасности;
- ответственные за внешний аудит систем управления пищевой безопасностью и аудиты поставщиков;
- специалисты в области пищевой безопасности, желающие получить сертификат ведущего аудитора FSSC 22000.

Преподаватель курса – ведущий эксперт и аудитор систем пищевой безопасности.

№ п.п.	Время проведения	Тема	Кол-во часов
1 день			
1.	10.00-11.30 11.45-13.15 14.00-15.30 15.45-17.15	Структура схемы сертификации FSSC 22000 (6.0): <ul style="list-style-type: none"> - ISO 22000:2018; - PRPs - ISO/TS 22002-x; - FSSC 22000 Дополнительные требования. ISO 19011:2018 Руководящие указания по аудиту систем менеджмента. Принципы ISO 19011 Определение аудита. Свидетельства и критерии аудита на практических примерах. Цели аудита. Аудитор и группа по аудиту. Требования к компетентности аудитора. Личные качества. Как избегать конфликтных ситуаций Типы аудитов. Документы, требуемые для управления процедурой аудита. Составление программы и плана аудитов Практические упражнения	8
2 день			
2.	10.00-11.30 11.45-13.15 14.00-15.30 15.45-17.15	Подготовка к аудиту. Анализ документации. Порядок проведения аудита на местах. Открывающее совещание. Сбор информации и проверка фактов Практические упражнения Поведение в спорных ситуациях Техника опроса на аудите Процессный подход в системе внутреннего аудита – инструмент при проведении интервью. Цепочка аудиторский вопросов Основные принципы опроса Управление программой аудита Закрывающее совещание Практические упражнения.	8
3 день			
3.	10.00-11.30 11.45-13.15	Audit FSSC 22000, Additional Requirements (ver.6.0):	8

	14.00-15.30 15.45-17.15	<p>2.5.1 Менеджмент услуг и закупаемых материалов/ Management of services and purchased materials (All Food Chain Categories);</p> <p>2.5.2 Маркировка продукции и печатные материалы/ Product labelling and printed materials (All Food Chain Categories);</p> <p>2.5.3 Защита продукции/ Food defense (All Food Chain Categories);</p> <p>2.5.4 Мошенничество с пищевой продукцией/ Food fraud mitigation (All Food Chain Categories);</p> <p>2.5.5 Использование логотипа/ Logo use (All Food Chain Categories);</p> <p>2.5.6. Менеджмент аллергенов/ Management of allergens (All Food Chain Categories);</p> <p>2.5.7. Мониторинг окружающей среды/ Environmental monitoring (Food chain categories BIII, C, I & K);</p> <p>2.5.8. Культура пищевой безопасности и качества/ Food safety and quality culture (All Food Chain Categories);</p> <p>2.5.9. Контроль качества/ Quality control (All Food Chain Categories);</p> <p>2.5.10. Транспорт, хранение и складирование/ Transport, storage and warehousing (All Food Chain Categories);</p> <p>2.5.11. Управление опасностями и меры предотвращения перекрестного загрязнения/ Hazard Control and Measures for Preventing Cross-Contamination (All Food Chain Categories, Excl. FII);</p> <p>2.5.12 Верификация ППМ/ PRP Verification (Food chain categories BIII, C, D, G, I & K);</p> <p>2.5.13 Дизайн и разработка продукта/ Product Design and Development (Food chain categories BIII, C, D, E, F, I & K);</p> <p>2.5.14 Состояние здоровья персонала/ Health Status (Food chain category D);</p> <p>2.5.15 Менеджмент оборудования/ Equipment Management (All Food Chain Categories, Excl. FII);</p> <p>2.5.16 Пищевые потери и отходы/ Food Loss and Waste (All Food Chain Categories, Excl. I);</p> <p>2.5.17 Требования к коммуникации/ Communication Requirements (All Food Chain Categories);</p> <p>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).</p>
--	----------------------------	---

4 день

4.	10.00-11.30 11.45-13.15 14.00-15.30 15.45-17.15	Стажировка. Индивидуальная отработка навыков аудитора с каждым участником	8
----	--	---	---

5 день

5.	10.00-11.30 11.45-13.15 14.00-15.30 15.45-17.15	Риск-ориентированный подход. Анализ свидетельств аудита. Отчет об аудите и последующие действия. Документирование несоответствий. Возможности для улучшения. Составление отчета. Проверка плана корректирующих действий.	8
----	--	--	---

		Коррекция. Корректирующие действия. Причинно-следственная связь. Практические упражнения. Ответы на вопросы. Итоговая аттестация	
--	--	---	--



Лицензия на право осуществления образовательной деятельности
от 09 августа 2012 г. № 0297 выдана
Федеральной службой по надзору в сфере образования и науки Российской Федерации

Стоимость участия в обучающем мероприятии для одного специалиста составит **46 900,00 рублей**

По итогам обучения слушатели получат удостоверение о повышении квалификации на русском языке и сертификат участника на английском языке.

Для участия в обучающем мероприятии необходимо направить заявку на электронную почту umto@vgnki.ru.