



Образовательная программа повышения квалификации «Аудитор/ Ведущий аудитор систем менеджмента безопасности пищевых продуктов на основе FSSC 22000 версия 5.1».

Курс сертифицирован CQI&IRCA, №2235

1 ЦЕЛЬ ОБУЧЕНИЯ

- подготовка аудиторов/ведущих аудиторов систем менеджмента безопасности пищевых продуктов (далее СМБПП) для проведения аудитов первой, второй и третьей стороны;
- предоставление знаний и навыков по:
 - оценке соответствия СМБПП организаций, входящих в продуктовую цепь, требованиям FSSC 22000 в части функционирования и совершенствования СМБПП;
 - основным принципам и методам аудита СМБПП, необходимым при планировании и проведении аудитов СМБПП в соответствии с ISO 19011:2018, ISO 22003:2013 и ISO 17021-1:2015 и FSSC 22000 версии 5.1;
 - оформлению отчетности по результатам аудитов и действиям после аудита.

2 ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ

Программа **рассчитана** на специалистов по СМБПП, стремящихся овладеть техникой и методами проведения независимого аудита СМБПП, в том числе аудита поставщиков или внутреннего аудита, получить знания и навыки по оценке соответствия СМБПП, необходимые аудитору/ведущему аудитору СМБПП.

Программа **будет полезна** для практикующих и потенциальных аудиторов органов по сертификации, аудиторов в организациях, задействованных в аудитах поставщиков (аудитах 2ой стороны), внутренних аудиторов, руководителей предприятий, консультантов по СМБПП, специалистов, ответственных за функционирование и улучшение СМБПП.

Программа **не предназначена** для разработчиков СМБПП или экспертов в области законодательства по безопасности пищевой продукции, или тех специалистов, которые не имеют каких-либо предварительных знаний ISO 22000/FSSC 22000 или знаний по производству пищевой продукции, но надеются пройти подготовку до приемлемого уровня.

3 КРАТКИЙ ОБЗОР ПРОГРАММЫ

3.1 Методологической базой являются:

- схема FSSC 22000 (ISO 22000 и ISO/TS 22002), ISO/TS 22003, ISO 22004, ISO 22005; стандарты серии ISO 9000, ISO 19011, ISO/IEC 17021 (все ссылки на стандарты ISO в учебных материалах относятся к актуальным версиям, если не указано иное);
- ГОСТ Р 51705.1 Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования;
- Кодекс Алиментариус;
- Технический регламент Таможенного Союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

3.2 Учебные материалы разработаны в соответствии с требованиями Федерального закона от 29 декабря 2012 года №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», требованиями CQI&IRCA (Королевского института качества (CQI) и Международного регистра сертифицированных аудиторов (IRCA) - PR372 FSSC 22000 Course Specification FSSC 22000 version 5.1 Lead Auditor.

3.3 Для обеспечения наличия необходимого уровня начальных знаний в части требований ISO 22000, применимого ISO/TS 22002 для участия в программе обучения «Аудитор/Ведущий аудитор СМБПП на основе FSSC 22000 версия 5.1» перед началом обучения проводится **предкурсовая работа**, являющаяся обязательным элементом программы.

3.4 В рамках обучения проводится глубокое изучение процесса аудита СМБПП (первой, второй и третьей стороны, методологии и практики его проведения в соответствии с FSSC 22000 (ISO 22000 и ISO/TS 22002), ISO 19011, ISO/IEC 17021-1, ISO/TS 22003.



Аудитор/Ведущий аудитор

систем менеджмента безопасности пищевых продуктов на основе FSSC 22000 версия 5.1

- 3.5 Программой обучения предусмотрено выполнение практических заданий, экспресс-заданий, проведение деловых игр, вечерняя работа, промежуточное и итоговое тестирование.
- 3.6 Для отработки практики аудита в мероприятия программы включены блиц-опросы, дискуссии, анализ ситуаций аудита, индивидуальные и групповые занятия, деловые игры, интерактивное взаимодействие преподавателя и слушателя, моделирование реальных ситуаций аудита, способствующих развитию практических навыков проведения аудита СМБПП.

4 ВХОДНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОБУЧАЮЩИМСЯ

- 4.1 Высшее образование.
- 4.2 Результативное выполнение предкурсовой работы (не менее 70%).
- 4.3 Начальные знания, необходимые для участия в программе:
- понимание процессного подхода и цикла PDCA: основных элементов системы управления и взаимосвязи между ответственностью высшего руководства, политикой, целями, планированием, осуществлением, оценкой, анализом и постоянным совершенствованием;
 - знание принципов управления безопасностью пищевых продуктов, включая предварительные программы, описанные в ISO/TS 22002, и HACCP;
 - понимание терминологии и требований FSSC 22000/ISO 22000;
 - осведомленность о соответствующих ключевых требованиях законодательства по безопасности пищевой продукции в контексте сегмента пищевой отрасли и местоположения;
 - взаимосвязь между управлением безопасностью пищевых продуктов и обеспечением безопасных пищевых продуктов с целью предотвращения или минимизации неблагоприятных последствий для здоровья человека и упреждающего улучшения показателей безопасности пищевых продуктов;
 - наличие опыта работы в пищевой цепи, внедрения или поддержания СМБПП.

5 ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРОГРАММЫ

№	Наименование параметра	Описание
1	Общая продолжительность семинара, академических часов (1 ак.час. = 45 мин)	48,0
2	Общая продолжительность лекционных занятий, академических часов	9,4
3	Общая продолжительность практических занятий (в том числе самостоятельная работа и тесты), академических часов	38,6
4	Количество лекционных занятий	6
5	Количество практических занятий,	26
	в том числе экспресс-заданий	12
6	Количество промежуточных тестов	4
7	Количество итоговых тестов	1
8	Максимальное количество обучающихся	20
9	Время проведения аудиторных занятий	9.00-19.00 Пт 9.00-12.30

6 КРИТЕРИИ УСПЕШНОГО ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

- 6.1 результативное выполнение предкурсовой работы (не менее 70%).
- 6.2 100% посещение всех занятий в ходе проведения семинара;
- 6.3 результативное выполнение практических заданий, экспресс-заданий, заданий для вечерних работ;
- 6.4 успешная сдача тестов по итогам каждого учебного дня (не менее 70% от максимальной оценки);
- 6.5 успешная сдача итогового теста (не менее 70% от максимальной оценки).

7 ВЫХОДНЫЕ ДАННЫЕ ОБУЧЕНИЯ

- 7.1 По завершению программы обучающиеся должны:
- понимать и правильно использовать терминологию и понятия ISO 22000 и FSSC 22000;



Аудитор/Ведущий аудитор

систем менеджмента безопасности пищевых продуктов на основе FSSC 22000 версия 5.1

- осознавать основную цель СМБПП, стандартов по системам управления безопасностью пищевых продуктов и бизнес-выгоды от повышения эффективности СМБПП;
- понимать принципы, процессы и методы, создания, внедрения, функционирования, мониторинга, измерения, оценки, анализа, поддержания и улучшения СМБПП, в том числе значимость их для аудиторов СМБПП;
- уметь разъяснить цель, содержание и взаимосвязь между ISO 22000, ISO/TS 22002, FSSC 22000, руководящими документами, документами отраслевой практики; законодательством, относящихся к СМБПП;
- понимать требования к документации СМБПП и разницу между поддержанием в рабочем состоянии и сохранением документированной информации;
- интерпретировать требования FSSC 22000 (ISO 22000 и ISO 22002) в контексте аудита СМБПП организации, с особой ссылкой на:
 - результативность организации по управлению рисками на 2х уровнях: организационными рисками и рисками в области продовольственной безопасности;
 - управление планированием, в том числе средств обеспечения, предварительно необходимых программ, системы прослеживаемости, работы в отношении аварийных ситуаций и инцидентов;
 - поддержание соответствия требованиям законодательства и требованиям потребителей;
 - осуществление оперативного управления опасностями в области безопасности пищевых продуктов, мониторинга, измерений и обращения с несоответствиями;
 - оценка функционирования и непрерывное улучшение СМБПП.
- уметь разъяснить дополнительные требования FSSC 22000, включая требования к защите пищевых продуктов, предотвращению мошенничества с пищевыми продуктами и компетентности аудиторов;
- понимать роль, ответственность аудитора и руководителя аудиторской группы и важность компетентности аудиторов в отношении знаний соответствующего направления системы управления, отраслевого сектора, нормативных актов и законодательства, а также подготовки аудиторов в части методов и техники проведения аудита СМБПП;
- знать особенности аудитов 1-ой, 2-ой и 3-ей сторон и преимущества аккредитованной программы сертификации для организации и заинтересованных сторон;
- уметь планировать аудиторские проверки в соответствии с требованиями FSSC 22000, ISO/IEC 17021-1 и ISO 19011, ISO/TS 22003 с использованием риск-ориентированного подхода, учитывая контекст, процессы проверяемой организации и особенности 1 и 2 этапов;
- уметь проводить аудит: проводить опрос персонала, использовать методы выборки, наблюдать, собирать и анализировать информацию, вести записи аудита;
- проводить оценку собранных свидетельств, грамотно ранжировать и формулировать несоответствия, составлять отчет по результатам аудита, представлять результаты проверяемой стороне как требует FSSC 22000, знать о деятельности после аудита;
- иметь понятие о надзорной работе, ресертификации, приостановке или отзыве сертификата, изменении области сертификации по стандарту FSSC 22000, ISO/IEC 17021-1, ISO/TS 22003;
- правильно понимать цель аккредитации и сертификации;
- понимать роль органов по сертификации СМБПП, роль органов по сертификации персонала.

7.2 По окончании программы обучающиеся, выполнившие требования по посещаемости и успешно прошедшие итоговое тестирование, получают сертификат о достижении по программе «Аудитор/ Ведущий аудитор систем менеджмента безопасности пищевых продуктов на основе FSSC 22000 версия 5.1».



Аудитор/Ведущий аудитор

систем менеджмента безопасности пищевых продуктов на основе FSSC 22000 версия 5.1

7.3 Свидетельства о прослушивании программы выдаются обучающимся, выполнившим требования по посещаемости, но не сдавшим итоговый тест.

8 РАЗДАТОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ:

- учебный график;
- методическое пособие по программе «Аудитор/ ведущий аудитор систем менеджмента безопасности пищевой продукции»;
- стандарты (для использования на семинаре в учебных целях):
 - ISO 22000:2018 Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов. Требования к любым организациям в продуктовой цепи;
 - ISO/TS 22002-1:2009 Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции — Часть 1. Производство пищевой продукции;
 - FSSC 22000 версия 5.1 Схема сертификации для СМБПП;
 - ISO19011:2018 Руководящие указания по аудиту систем менеджмента;
 - ISO/IEC 17021-1:2015 Оценка соответствия. Требования к органам, осуществляющим аудит и сертификацию систем менеджмента;
 - ISO/TS 22003:2013 Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов. Требования к органам, осуществляющим аудит и сертификацию систем менеджмента безопасности пищевых продуктов;
- рабочая тетрадь (задания для практических занятий, экспресс-задания и формы для выполнения, задания для вечерней работы);
- промежуточные и итоговый тесты, блокнот/бумага, ручка.

9 УЕБНЫЙ ГРАФИК

«Аудитор/ Ведущий аудитор систем менеджмента безопасности пищевых продуктов на основе FSSC 22000 версия 5.1»

Время занятий	Темы занятий
День 1	
09:00 – 09:05	Регистрация слушателей
09:05 - 09:45 40 мин	Занятие 1 Введение: <ul style="list-style-type: none"> – представление преподавателей и слушателей; – цели и задачи курса; – информация об CQI&IRCA; – критерии постоянной оценки; – условия сдачи и пересдачи итогового теста; – обзор мероприятий программы; – порядок рассмотрения жалоб и апелляций; – организационные вопросы. Экспресс-задание 1 «Разбивание льда»
09:45 – 10:15 30 мин	Занятие 2 Цели СМБПП и стандартов в области СМБПП (блиц-опрос, обсуждение, анализ): <ul style="list-style-type: none"> – цели и преимущества СМБПП на основе ISO 22000/FSSC 22000; – обзор международных стандартов в области обеспечения продовольственной безопасности, признание GFSI (Глобальная инициатива по пищевой безопасности); – риск-ориентированный и процессный подходы, цикл PDCA в новой версии ISO 22000; – соответствие законодательству и стандартам ISO; – экспресс-задание 2 «Термины и определения ISO 22000 и FSSC22000»



**Аудитор/Ведущий аудитор
систем менеджмента безопасности пищевых продуктов на основе FSSC 22000 версия 5.1**

10:15 – 10:45 30 мин	Занятие 3 Поиск свидетельств выполнения требований FSSC 22000/ISO 22000 (блиц-опрос, обсуждение, анализ): – анализ понимания организацией ее контекста, заинтересованных сторон и области применения СМБПП; – свидетельства лидерства высшего руководства в обеспечении БПП; Экспресс-задание 3 «Политика и цели СМБПП
10:45 – 11:00	Перерыв
11:00-11:30	Занятие 4 Практическое занятие № 1 «Анализ действий в отношении рисков и возможностей»
11.30-11.45 15 мин	Занятие 3 Поиск свидетельств выполнения требований FSSC 22000/ISO 22000 (блиц-опрос, обсуждение, анализ): – поддерживающие процессы СМБПП (средства обеспечения). – какую документированную информацию СМБПП запросить при аудите.
11:45 – 12:15 30 мин	Занятие 5 Практическое занятие № 2 «Документированная информация СМБПП»
12:15 – 13:00 45 мин	Занятие 3 Поиск свидетельств выполнения требований FSSC 22000/ISO 22000 (продолжение): – аудит операционной деятельности организации; – анализ результатов выполнения 2 части предкурсовой работы «Предварительно необходимые программы»; – проверка готовности к аварийным ситуациям, системы прослеживаемости; – принципы управления опасностями в области пищевой безопасности, экспресс-задание 4 Предварительные этапы; – анализ эффективности управляющих воздействий, план управления опасностями, экспресс-задание 5 Управляющие воздействия
13:00 - 14:00	Обед
14:00 – 14:40 40 мин	Занятие 6 Практическое занятие № 3 «Объективные свидетельства соответствия ISO 22000:2018/FSSC 22000 версия 5.1» часть 1
14:40 - 15:10 30 мин	Занятие 3 Поиск свидетельств выполнения требований FSSC 22000/ISO 22000 (продолжение): – деятельность по мониторингу, валидации, верификации - в чем разница; – несоответствующая продукция и процессы; – подходы при аудите процессов оценки функционирования и улучшения. Экспресс-задание 6 «Коррекции и корректирующие действия»; Экспресс-задание 7 «Потенциально небезопасная продукция»
15:10 – 15:20	Перерыв
15:20 – 16:20	Занятие 6 Практическое занятие №3 «Объективные свидетельства соответствия ISO 22000:2018/FSSC 22000 версия 5.1», часть 2



**Аудитор/Ведущий аудитор
систем менеджмента безопасности пищевых продуктов на основе FSSC 22000 версия 5.1**

16:20-17:10	Занятие 3 Как проверить дополнительные требования FSSC 22000: <ul style="list-style-type: none">– управление услугами икупаемыми материалами;– маркировка продукции и использование логотипа FSSC 22000;– защита и предотвращение подделки пищевых продуктов;– управление аллергенами и экологический мониторинг;– состав продукции, транспортировка и доставка;– хранение на складах;– предотвращение перекрестного загрязнения;– верификация ПНП;– разработка продукции;– состояние здоровья;– внутренний аудит в организациях с несколькими площадками.
17:10-17:45	Занятие 7 Практическое занятие №4 Защита и предотвращение подделки пищевых продуктов
17:45 – 18:00	Тест по итогам дня
18:00 – 19:00	Занятие 9 Вечерняя работа: Изучение документации СМБПП компании ЗАО «Рога и Ко» Выполнение образца экзаменационной работы, 1 части.
19:00	Конец занятий первого дня
День 2	
09:00 - 09:40	Обзор результатов теста по итогам 1-го дня. Обзор изученного материала 1го дня. Консультации по вечерней работе.
09:40 – 10:10 30 мин	Занятие 8 Планирование аудита СМБПП: <ul style="list-style-type: none">– сертификация и аккредитация;– виды аудитов;– экспресс-задание 8 «Термины по аудиту» (карточки)– управление программой аудита;– роли и ответственность при аудите СМБПП.
10:10 – 10:30	Занятие 10 Практическое занятие №5: Роли и обязанности при проведении аудита
10:30 – 10:40	Перерыв
10:40 – 11:00	Занятие 11 Этапы аудита СМБПП: <ul style="list-style-type: none">– содержание и порядок проведения 1-го и 2-го этапов аудита СМБПП;– подходы при анализе документации СМБПП.
11:00 – 12:00	Занятие 12 Практическое занятие №6 Анализ документации СМБПП
12:00 – 13:00	Занятие 11 (продолжение): Этапы аудита СМБПП: <ul style="list-style-type: none">– планирование аудита;– подготовка к проведению аудита «на месте»;– подготовка плана аудита и чек-листа; Экспресс - задание 9 «Аудиторский след» <ul style="list-style-type: none">– вступительное совещание.
13:00 – 14:00	Обед
14:00 -15:30	Занятие 13 Практическое занятие №7: План аудита
15:30 - 15:45	Перерыв
16:00 – 16:45	Занятие 14 Практическое занятие №8: Чек-лист (индивидуальное)
16:45 – 17:00	Тест по итогам дня
17:00 – 17:10	Перерыв



**Аудитор/Ведущий аудитор
систем менеджмента безопасности пищевых продуктов на основе FSSC 22000 версия 5.1**

17:10 – 19:00	Занятие 9 Вечерняя работа: Практическое занятие №9: Анализ сценария проведения аудита, занятие 16 Анализ ситуаций аудита. Выполнение образца экзаменационной работы, 2 части.
19:00	Конец занятий второго дня
День 3	
09:00 - 09:40	Разбор результатов теста по итогам 2-го дня Обзор изученного материала 2го дня. Консультации по вечерней работе.
09:40 - 10:25 45 мин	Занятие 15 Проведение аудита СМБПП: <ul style="list-style-type: none">– процесс аудита;– методы проведения аудита;– экспресс задание 10 «Коммуникации»– опрос, сбор и регистрация объективных свидетельств;– использование методов выборки
10:25 - 10:40	Перерыв
10:40 – 11:00	Занятие 16 (продолжение) Практическое занятие №9: Анализ сценария проведения аудита
11:00 – 13:00 160 мин.	Занятие 17 Практическое занятие №10: Проведение аудита (деловая игра)
13:00 - 14:00	Обед
14:00 – 14:45	Занятие 17 (продолжение): Практическое занятие №10: Проведение аудита (деловая игра)
14:45 – 15:15 30 мин	Занятие 15 (продолжение) Проведение аудита СМБПП: Идентификация, классификация и формулировка несоответствий Экспресс - задание 11 «Факты и предположения»
15:15 – 15:25	Перерыв
15:25 – 16:45 80 мин	Занятие 18 Практическое занятие №11 (индивидуально): Идентификация и классификация несоответствий.
16:45 – 17:00	Тест по итогам 3-го дня
17:00 – 17:10	Перерыв
17:10 – 19:00	Занятие 9 Вечерняя работа: Анализ ситуаций аудита. Выполнение образца экзаменационной работы, 3 части.
19:00	Конец занятий 3-го дня.
День 4	
09:00 – 09:40	Разбор результатов теста по итогам 3-го дня Обзор изученного материала 3-го дня. Консультации по вечерней работе.
09:40 – 10:00 20 мин	Занятие 15 (продолжение) Проведение аудита СМБПП: <ul style="list-style-type: none">– составление акта о несоответствии
10:00– 10:25 40 мин.	Занятие 19 Практическое занятие №12 (индивидуально): Составление акта о несоответствии
10:25 – 10:35	Перерыв
10:35 – 10:50	Занятие 19 (продолжение): Практическое занятие №12 (индивидуально): Составление акта о несоответствии
10:50 – 11:40 50 мин	Занятие 20 Отчет по аудиту СМБПП. Действия после аудита: <ul style="list-style-type: none">– подготовка заключения по результатам аудита, оформление отчетных документов по аудиту, установленных FSSC 22000;– заключительное совещание
11:40 – 11:50	Перерыв



**Аудитор/Ведущий аудитор
систем менеджмента безопасности пищевых продуктов на основе FSSC 22000 версия 5.1**

11:50 – 13:00 150 мин.	Занятие 21 Практическое занятие №13: Деловая игра «Заключительное совещание»
13:00 – 14:00	Обед
14:00 – 15:20	Занятие 21 (продолжение) Практическое занятие №13: Деловая игра «Заключительное совещание»
15:20 - 15:30	Перерыв
15:30 – 16:00 30 мин	Занятие 20 (продолжение) Отчет по аудиту СМБПП. Действия после аудита: <ul style="list-style-type: none">– несоответствия, коррекция и корректирующие действия;– Экспресс - задание 12 «Разработка коррекций и КД»– принятие решения по сертификации;– проведение последующих аудитов
16:00 – 16:35 35 мин.	Занятие 22 Практическое занятие №14: Определение корректирующих мероприятий.
16:35 – 16:50	Тест по итогам 4-го дня
16:50 – 17:00	Перерыв
17:00 – 19:00	Занятие 9 Вечерняя работа: Анализ ситуаций аудита. Выполнение образца экзаменационной работы, 4 части.
19:00	Конец занятий 4-го дня
	День 5
09:00 - 09:35	Разбор результатов теста по итогам 4-го дня Обзор изученного материала 4-го дня. Консультации по вечерней работе.
09:35 - 09:55 20 мин	Занятие 23 Компетентность аудитора: <ul style="list-style-type: none">– требования к компетентности аудиторов, возможность проведения аудита СМБПП организаций различных секторов пищевой отрасли;– кодекс IRCA;– органы по сертификации персонала,– методы и критерии регистрации различных категорий аудиторов
09:55 - 10:20 25 мин	Занятие 24 Подведение итогов и оценка результатов курса
10:20 - 10:30	Перерыв.
10:30 - 12:30	Занятие 25 Написание итогового теста
12:30 -12:40	Заккрытие курса