

**ОБУЧЕНИЕ ЗА ВЪТРЕШНИ ОДИТОРИ НА СИСТЕМИ ЗА УПРАВЛЕНИЕ
БЕЗОПАСНОСТТА НА ХРАНИТЕ, СЪГЛАСНО ИЗИСКВАНИЯТА НА ISO 22000:2018 И УКАЗАНИЯ
ЗА ОДИТ НА СИСТЕМИ ЗА УПРАВЛЕНИЕ, СЪГЛАСНО ISO 19011:2018**

ПРЕДСТАВЯНЕ

Стандарт **ISO 22000** съдържа изисквания за **системи за управление на безопасността на храните в хранителната верига**, където организациите трябва да демонстрират способността си да контролират рисковете за храните, с цел постоянно да предоставят безопасни крайни продукти, които да покриват изискванията както на потребителите, така и на приложимото законодателство.

Стандарт ISO 19011 предлага принципи и множество указания, насочващи към добри практики за **одитиране на Системи за управление** с цел оценка и последващо подобряване на внедрената система за управление.

Курсът представя:

- основни принципи и практически насоки относно разработване, внедряване и поддържане на системата за управление на безопасността на храните;
- методи на одитиране и документиране на резултатите от одит, и последваща оценка на съответствието спрямо стандарта.
- практически модули с дискусии и тълкуване на клаузи от стандарта; обучителни казуси, свързани с пресъздаване на одит ситуации, с цел придобиване на умения за действие по време на провеждане на одити и документиране на резултатите от одит.

Резултати и ползи:

- Познаване на представените стандарти
- Развиване на умения по разработване и прилагането им в дадена организация.

При успешно представяне на изпитния тест, участниците получават сертификат за вътрешен одитор, който им дава правомощия, свързани с всички дейности по планиране, провеждане и последващо документиране на резултатите от одитите организациите, в които работят.

Място	Клуб „Перото“
Адрес	Национален дворец на културата
Телефон	0886 102366
Дати	13 – 14 март 2023 г.
Регистрация	Пристигане Чай/Кафе 08:30-09.00 am
Приключване	Курсът приключва последния ден около: 17:00
Цена на курса	300 лв.
Таксата включва	Кафе паузи; материали за курса
Специални инструкции	Курсът включва непрекъснато оценяване и от делегатите се очаква да присъстват на всички занятия. Използването на мобилни телефони, таблети и др., което може да наруши курса, е забранено.

ПРОГРАМА НА КУРСА

ДЕН 1	СИСТЕМА ЗА УПРАВЛЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТТА НА ХРАНИТЕ СЪГЛАСНО СТАНДАРТ ISO 22000:2018
08:30 – 09:00	Регистрация
09:00 – 09:15	За курса
09:15 – 10:00	Акредитация, сертификация & видове одит Международни рамки, протоколи, регулации на хранителната безопасност
10:00 – 10:10	Почивка
10:10 – 10:30	Преглед на клаузите на стандарт ISO 22000:2018
10:30 – 11:30	Контекст на организацията Лидерство – Политика и цели на организацията
11:30 – 12:30	Планиране & Управление на рискове и възможности Ресурси
12:30 – 13:00	Обедна почивка
13:00-14:00	Дейности Планиране на безопасността на храните Програми предпоставки Проследимост Управление на извънредни ситуации
14.00 – 15.00	Принципи за безопасността на храните и свързани инструменти и техники Казус 1 & 2: Диаграми на поточност & Анализ на опасностите и оценка на рисковете за продукта. План за контрол на опасностите
15.00 – 15.10	Почивка
15:10 – 16:30	Валидиране, верификация и управление на несъответстващ продукт
16:30 – 17:00	Обобщение – ден 1 – въпроси и отговори
ДЕН 2	УКАЗАНИЯ ЗА ОДИТ НА СИСТЕМИ ЗА УПРАВЛЕНИЕ, СЪГЛАСНО ISO 19011:2018
08:30 – 09:00	Преглед на Ден 1
09:00 – 10:00	Анализ и оценяване Постоянно подобрене на СУБХ
10:00 – 10:10	Почивка
10:00 – 11:00	Същност на стандарта ISO 19011:2018. Ключови термини Принципи на одитиране & изисквания към одиторите Разработване и управление на Програма за одити
11:00 – 12:30	Планиране и провеждане на одити Одит Техники Повдигане на несъответствия
12:30 – 13:00	Обедна почивка
13:00 – 14:00	Казус 3 – Одит ситуации
14:00 – 14:30	Представяне на резултати от одит – доклад и последващи действия
14:30 – 15:30	Казус 4 – Одит ситуации – документиране на несъответствия
15:30 – 16:00	Обобщение на курса – подготовка за изпитен тест
16:00 – 16.45	Изпит - ТЕСТ
16.45 - 17.00	Обратна връзка и закриване на курса