

FSSC 22000

ΕΣΩΤΕΡΙΚΟΙ ΕΠΙΘΕΩΡΗΤΕΣ

ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ
26 & 27 Απριλίου 2023

ΤΟΠΟΣ ΔΙΕΞΑΓΩΓΗΣ
Διαδικτυακά

ΔΙΑΡΚΕΙΑ
14 ώρες

ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΗΣ
Κωνσταντίνος Παρινός

ΓΛΩΣΣΑ
Ελληνικά

ΑΙΤΗΣΗ ΣΥΜΜΕΤΟΧΗΣ



FREDERICK UNIVERSITY



TRAINING AND
CERTIFICATION
CENTRE

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΣΕΜΙΝΑΡΙΟΥ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ

Το FSSC 22000 είναι ένα Πρότυπο Πιστοποίησης Συστήματος Ασφάλειας Τροφίμων βασισμένο στις απαιτήσεις του προτύπου ISO 22000: 2018, τα προαπαιτούμενα προγράμματα όπως ορίζονται στα σχετικά τεχνικά πρότυπα της σειράς ISO/TS 22002, και τις πρόσθετες απαιτήσεις του Προτύπου FSSC 22000.

Ο σκοπός του προτύπου FSSC 22000 είναι να διασφαλιστεί η συνεπής πληρότητα των διεθνών απαιτήσεων για την πιστοποίηση των οργανισμών, που με τη σειρά τους εξασφαλίζουν την παροχή ασφαλών προϊόντων διατροφής στους καταναλωτές παγκοσμίως. Οι στόχοι του Συστήματος FSSC 22000 περιλαμβάνουν τον έλεγχο και τη μείωση τυχόν κινδύνων ασφαλείας που σχετίζονται με τα τελικά τρόφιμα που παραδίδονται στον καταναλωτή και τη δημιουργία και συντήρηση ενός ακριβούς και αξιόπιστου Μητρώου Πιστοποιημένων Οργανισμών που έχουν αποδειχθεί ότι συμμορφώνονται με τις απαιτήσεις του.

Όπως για όλα τα συστήματα διαχείρισης, μία από τις βασικές αρχές του FSSC 22000 είναι η εκτέλεση εσωτερικών ελέγχων προκειμένου να διασφαλιστεί η συνεχής βελτίωση και αναβάθμιση του Συστήματος Διαχείρισης της Ασφάλειας των Τροφίμων (FSMS) των οργανισμών.

Η ΤΥV CYPRUS σε συνεργασία με το Πανεπιστήμιο Frederick, στο πλαίσιο της δέσμευσής τους για παροχή υψηλής ποιότητας υπηρεσιών κατάρτισης στους συνεργάτες τους, διοργανώνουν διήμερο εκπαιδευτικό σεμινάριο με θέμα Εσωτερικοί Επιθεωρητές.

ΚΟΣΤΟΣ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ

Κόστος	Επιχορήγηση ΑΝΑΔ*	Τελικό Κόστος Συμμετοχής	Εκπτώση σε μη δικαιούχους επιχορήγησης
€300	€238	€119 (€62 + ΦΠΑ €57**)	20%

*Δικαιούχοι επιχορήγησης είναι εργοδοτούμενοι επιχειρήσεων/οργανισμών (επιχορήγηση €238,00) και άνεργοι (100% επιχορήγηση). ** Ο ΦΠΑ υπολογίζεται επί του αρχικού κόστους: €300 → ΦΠΑ €57



FREDERICK UNIVERSITY



TRAINING AND
CERTIFICATION
CENTRE

ΣΤΟΧΟΙ

Με την ολοκλήρωση του εκπαιδευτικού προγράμματος οι συμμετέχοντες θα είναι σε θέση να:

1. Είναι σε θέση να ερμηνεύουν και να εφαρμόζουν τις απαιτήσεις ενός FSMS που βασίζεται στο FSSC 22000, όπως αρμόζει στο επιχειρησιακό πλαίσιο του οργανισμού τους, καθώς και τους στόχους, το σκοπό και το πεδίο εφαρμογής του εσωτερικού ελέγχου.
2. Γνωρίζουν τα χαρακτηριστικά ενός εσωτερικού ελεγκτή, τον ρόλο και τις ευθύνες του.
3. Γνωρίσουν και θα εξοικειωθούν με τις βασικές αρχές, διαδικασίες και τεχνικές εσωτερικών ελέγχων, βάσει του ISO 19011.
4. Είναι σε θέση να διενεργούν τον εσωτερικό έλεγχο επαγγελματικά και αποτελεσματικά, και να επικοινωνούν, σεβόμενοι το απόρρητο, τις προσωπικές και επιχειρηματικές πληροφορίες που τους εμπιστεύονται.
5. Αποκτήσουν εμπειρία στο σχεδιασμό της εσωτερικής επιθεώρησης, στην ανάπτυξη του πλάνου εσωτερικού ελέγχου & στα σχετικά ερωτηματολόγια, στην εξέταση τεκμηριωμένων πληροφοριών, στη συνέντευξη του σχετικού προσωπικού, στη συλλογή και αξιολόγηση αποδεικτικών στοιχείων, στην αναφορά μη συμμόρφωσης και στον έλεγχο διορθωτικών ενεργειών.

ΣΚΟΠΟΣ

Σκοπός του εκπαιδευτικού σεμιναρίου είναι η παροχή ολοκληρωμένης και εις βάθος εκπαίδευσης στους συμμετέχοντες σχετικά με τις αρχές, απαιτήσεις και τεχνικές του προτύπου, και η πρακτική εφαρμογή των εσωτερικών ελέγχων του FSMS σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου FSSC 22000 και τις οδηγίες του προτύπου ISO 19011: 2018. Οι συμμετέχοντες εκπαιδεύονται στις γενικές κατευθυντήριες γραμμές και τις τεχνικές ελέγχου, καθώς και στη διαδικασία εσωτερικού ελέγχου, η οποία περιλαμβάνει τον προγραμματισμό, τον σχεδιασμό και τη διεξαγωγή εσωτερικών ελέγχων, την αναφορά πορισμάτων ελέγχου και τις επακόλουθες διορθώσεις και διορθωτικές ενέργειες.

ΣΕ ΠΟΙΟΥΣ ΑΠΕΥΘΥΝΕΤΑΙ

1. Εσωτερικούς ελεγκτές ποιότητας και ασφάλειας τροφίμων
2. Διευθυντικό, εποπτικό και τεχνικό προσωπικό εμπλεκόμενο σε κάθε στάδιο της διαδικασίας παραγωγής και διάθεσης τροφικών προϊόντων
3. Μέλη της ομάδας ασφάλειας τροφίμων
4. Συμβούλους επιχειρήσεων FSMS
5. Οποιοδήποτε άλλο συμμετέχων που επιθυμεί να αποκτήσει ή και να βελτιώσει τις γνώσεις και τις δεξιότητές του σχετικά με τους εσωτερικούς ελέγχους συστημάτων διαχείρισης σύμφωνα με το Σχέδιο Πιστοποίησης FSSC 22000

Δήλωση Συμμετοχής

Να συμπληρωθεί και να επιστραφεί στο e-mail: ekek@frederick.ac.cy

Κωδ. Έργου: 090930713

FSSC 22000 - ΕΣΩΤΕΡΙΚΟΙ ΠΙΘΕΩΡΗΤΕΣ			
Όνομα Οργανισμού			
Αριθμός Μητρώου Κοινωνικών Ασφαλίσεων			
Αριθμός Φ.Π.Α			
Ταχυδρομική Διεύθυνση			
Όνοματεπώνυμο Συμμετέχοντα (το όνομα που θα εκδοθεί το πιστοποιητικό παρακολούθησης)	Ταυτότητα Συμμετέχοντα	Θέση στον οργανισμό	
1.	1.	1.	
2.	2.	2.	
3.	3.	3.	
Κίνητρα συμμετοχής			
Τηλ. Επικοινωνίας	Φαξ	Κινητό	Email
Όνοματεπώνυμο Υπεύθυνου Επικοινωνίας:			
Η πληρωμή του κόστους συμμετοχής πρέπει να γίνεται με απευθείας κατάθεση στον πιο κάτω λογαριασμό πριν την έναρξη του προγράμματος:			
Όνομα λογαριασμού: TUV CYPRUS LTD Τράπεζα Κύπρου IBAN CY 81 0020 0338 0000 0001 0236 4400 • SWIFT BIC BCYPCY2N ASTROBANK LTD IBAN CY 2500 800 104 0000 0000014337336 • SWIFT BIC PIRBCY2N Ελληνική Τράπεζα IBAN CY 08 0050 0143 0001 4310 A647 5401 • SWIFT BIC HEBACY2N			
Κόστος Συμμετοχής	Επιχορήγηση ΑΝΑΔ	Πληρωτέο Κόστος	
€300	€238	€119 (€62 + ΦΠΑ €57 επί του αρχικού κόστους: €300 → €57)	

FSSC 2200 ΕΣΩΤΕΡΙΚΟΙ ΕΠΙΘΕΩΡΗΤΕΣ
Ωρολόγιο Πρόγραμμα 26 & 27 Απριλίου 2023

ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΔΙΕΞΑΓΩΓΗΣ (1^η μέρα) - 26 Απριλίου 2023

Ωρες	Ανάλυση περιεχομένου
09:00-11:00	<p>Εισαγωγή (παγοθραύστης) - Παρουσίαση εκπαιδευτή & εκπαιδευομένων</p> <p>Δομή, φιλοσοφία και αρχές του FSSC22000</p> <p>α) FSSC 22000 Γενική Εισαγωγή Σκοπός, Όραμα, Αποστολή, Στοιχεία (FSSC 22000 Version 5.1. Απαιτήσεις, ISO 22000: 2018 και συγκεκριμένοι τομείς PRP), Ιστορικό</p> <p>β) Απαιτήσεις προτύπου FSSC 22000</p> <p>Λεπτομερής ανάλυση των προϋποθέσεων για την ασφάλεια των τροφίμων, απαιτήσεις ISO 22000: 2018 και εφαρμογή τους.</p> <p>Κεφάλαιο 4. Πλαίσιο του οργανισμού Κεφάλαιο 5. Ηγεσία</p>
11:00-11:15	Διάλειμμα
11:15-13:15	<p>Κεφάλαιο 6. Σχεδιασμός Κεφάλαιο 7. Υποστήριξη</p> <ul style="list-style-type: none"> • 7.1 Πόροι • 7.2 Ικανότητα • 7.3 Ευαισθητοποίηση • 7.4 Επικοινωνία • 7.5 Τεκμηριωμένες πληροφορίες <p>Παραδείγματα – Μελέτες περιπτώσεων</p> <p>Κεφάλαιο 8. Λειτουργία</p> <ul style="list-style-type: none"> • 8.1 Επιχειρησιακός προγραμματισμός και έλεγχος • 8.2 Προαπαιτούμενα προγράμματα • 8.3 Σύστημα ιχνηλασιμότητας • 8.4 Ετοιμότητα και αντίδραση σε περίπτωση έκτακτης ανάγκης • 8.5 Έλεγχος κινδύνου (Hazard Control) • 8.6 Ενημέρωση που πληροφοριών που καθορίζουν το σχέδιο ελέγχου PRP και Hazard • 8.7 Έλεγχος παρακολούθησης και μέτρησης • 8.8 Επαλήθευση σχετικά με PRP και το σχέδιο ελέγχου κινδύνου • 8.9 Έλεγχος μη συμμόρφωσης προϊόντων και διαδικασιών
13:15-13:45	Διάλειμμα
13:45-15:45	<p>Κεφάλαιο 8. Λειτουργία (συνέχεια)</p> <p>Παραδείγματα και δραστηριότητες - μελέτες περιπτώσεων</p> <p>Κεφάλαιο 9. Αξιολόγηση απόδοσης</p> <ul style="list-style-type: none"> • 9.1 Παρακολούθηση, μέτρηση, ανάλυση και αξιολόγηση • 9.2 Εσωτερικοί έλεγχοι • 9.3 Επανεξέταση διαχείρισης <p>Κεφάλαιο 10. Βελτίωση</p> <ul style="list-style-type: none"> • 10.1 Μη συμμόρφωση και διορθωτική ενέργεια • 10.2 Συνεχής βελτίωση 10.3 Ενημέρωση του FSMS

15:45-16:00	Διάλειμμα
16:00-17:00	Κεφάλαιο 9. Αξιολόγηση απόδοσης & Κεφάλαιο 10. Βελτίωση (συνέχεια) Παραδείγματα και δραστηριότητες - μελέτες περιπτώσεων Ανασκόπηση 1ης μέρας - Ερωτήσεις - Επίλυση αποριών

ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΔΙΕΞΑΓΩΓΗΣ (2^η μέρα) - 27 Απριλίου 2023	
Ώρες	Ανάλυση περιεχομένου
09:00-11:00	Ανασκόπηση της 1ης Ημέρας Ανάλυση της δομής, φιλοσοφίας και αρχών των PRPs / ISO / TS 22002-1. <ul style="list-style-type: none"> • Κατασκευή και διάταξη κτιριακών εγκαταστάσεων • Διάταξη χώρων και χώρου εργασίας • Βοηθητικά προγράμματα - αέρας, νερό, ενέργεια • Διαχείριση απορριμάτων • Καταλληλότητα εξοπλισμού, καθαρισμός και συντήρηση • Διαχείριση αγορασμένων υλικών • Μέτρα για την πρόληψη της διασταυρούμενης μόλυνσης • Καθαρισμός και απολύμανση, Έλεγχος παρασίτων, Υγιεινή προσωπικού • Διαδικασίες ανάκλησης προϊόντος • Αποθήκευση • Πληροφορίες προϊόντος / ευαισθητοποίηση των καταναλωτών
11:00-11:15	Διάλειμμα
11:15-13:15	Ανάλυση της δομής, φιλοσοφίας και αρχών των PRPs / ISO / TS 22002-1. (συνέχεια) Παραδείγματα - μελέτες περιπτώσεων <ul style="list-style-type: none"> • Τροφική άμυνα (Food defense) •Βιοεπαγρύπνηση τροφίμων (biovigilance) •Βιοτρομοκρατία τροφίμων (bioterrorism) •Απάτη τροφίμων (Food Fraud) Παραδείγματα - μελέτες περιπτώσεων
13:15-13:45	Διάλειμμα
13:45-15:45	Ικανότητα & γνώσεις ΕΣ επιθεωρητή σύμφωνα με το πρότυπο ISO 19011:2018 <ul style="list-style-type: none"> • Διαχείριση προγράμματος επιθεώρησης • Καθορισμός στόχων προγράμματος επιθεώρησης • Διενέργεια επιθεώρησης • Προετοιμασία και διανομή αναφοράς επιθεώρησης • Ικανότητα και αξιολόγηση επιθεωρητών • Εφαρμογή μεθόδων επιθεώρησης Παραδείγματα για τις απαιτήσεις εσωτερικής επιθεώρησης Τεκμηρίωση των αποτελεσμάτων της εσωτερικής επιθεώρησης
15:45-16:00	Διάλειμμα
16:00-17:00	Βαθμολόγηση και κλείσιμο μη συμμορφώσεων Μελέτες περιπτώσεων Ανασκόπηση 2ης μέρας - Ερωτήσεις - Επίλυση αποριών - Αξιολόγηση εκπαιδευτή