

38. ДОДАТОК 30. КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ КОМПЕТЕНТНОСТІ ФАХІВЦІВ ЗА КВАЛІФІКАЦІЄЮ «ГОЛОВНИЙ АУДИТОР СИСТЕМ УПРАВЛІННЯ БЕЗПЕЧНІСТЮ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ» ДСТУ ISO 22000:2007, (ISO 22000:2005, IDT), ДСТУ ISO 22000:2019 (ISO 22000:2018, IDT)Ф-55-40
Додаток 30 до ДП ОСП-18**Критерії оцінювання компетентності фахівців за кваліфікацією «Головний аудитор систем управління безпечністю харчових продуктів» ДСТУ ISO 22000:2007, (ISO 22000:2005, IDT), ДСТУ ISO 22000:2019 (ISO 22000:2018, IDT)****Особисті характеристики**

Головний аудитор систем управління безпечністю харчових продуктів ДСТУ ISO 22000:2007, (ISO 22000:2005, IDT), ДСТУ ISO 22000:2019 (ISO 22000:2018, IDT) повинен ознайомитися з Кодексом професійної поведінки і декларувати в заяві на сертифікацію, що він цілком і твердо буде дотримувати положень цього документа.

Головний аудитор повинен бути здатним діяти у відповідності з вимогами, сформульованими в ДСТУ ISO 19011:2012, ISO 19011:2011, ISO 19011:2018, ДСТУ ISO/IEC 17021-1:2017, ISO/IEC 17021-1:2015, 7 ISO/TS 22003:2013.

Головний аудитор систем управління безпечністю харчових продуктів ДСТУ ISO 22000:2007, (ISO 22000:2005, IDT), ДСТУ ISO 22000:2019 (ISO 22000:2018, IDT) повинний демонструвати компетентність у застосуванні ППУ та HACCP для гарантування виробництва безпечних харчових продуктів. Це включає, але не обмежується наступним:

- Розуміння діючих/сучасних принципів HACCP та ППУ;
- Визначення біологічних, хімічних (включаючи алергени) та фізичних небезпечних чинників;
- Оцінку методик, використаних для визначення заходів з управління небезпечними чинниками харчових продуктів;
- Здатність оцінювати потенційні небезпечні чинники харчових продуктів у їх зв'язку з харчовим ланцюгом;
- Здатність оцінювати доречність застосовуваних ППУ та встановлювати або обирати належний метод або настанову щодо цих ППУ;
- Знання доречних нормативних вимог;
- Технічні знання щодо продуктів, процесів та практики конкретної галузі харчової промисловості, щодо яких проводиться аудит;
- Демонстрація знань щодо систем керування безпечністю харчових продуктів.

Головний аудитор систем управління безпечністю харчових продуктів ДСТУ ISO 22000:2007, (ISO 22000:2005, IDT), ДСТУ ISO 22000:2019 (ISO 22000:2018, IDT) повинен демонструвати професійну поведінку під час здійснення аудиторської діяльності, бути:

- Етичним, тобто порядним, чесним. Правдивим, щирим і тактовним
- Об'єктивним, тобто готовим розглядати альтернативні ідеї чи точки зору
- Дипломатичним, тобто тактовним при роботі з людьми
- Уважним, тобто активно спостерігати за фізичним оточенням та діяльністю
- Проникливим, тобто усвідомлювати та бути здатним зрозуміти ситуацію
- Гнучким, тобто швидко адаптовуватися до різних ситуацій
- Наполегливим, тобто непохитно фокусуватися на досягненні цілей
- Рішучим, тобто робити своєчасні висновки на основі логічних міркувань та аналізу
- Впевненим у собі, тобто діяти незалежно, ефективно взаємодіяти з іншими

- Здатним діяти відповідально та етично, навіть якщо такі дії не завжди популярні, а іноді можуть викликати незгоду чи конфронтацію
- Відкритим для вдосконалення, тобто брати уроки з ситуацій, прагнути до досягнення найкращих результатів аудиту
- Шанобливим до культури організації, що проходить аудит
- Сумісним та товариським, тобто ефективно взаємодіяти з іншими, враховуючи членів аудиторської команди та тих, що проходять аудит

Головний аудитор систем управління безпечністю харчових продуктів ДСТУ ISO 22000:2007, (ISO 22000:2005, IDT), ДСТУ ISO 22000:2019 (ISO 22000:2018, IDT) має бути здатним:

- Добре розбиратися в людях
- Перейматися проблемами тих, хто проходить аудит
- Висловлювати, переконувати і аргументувати, орієнтуючи на переваги
- Спілкуватись на застосовуваній мові усно і письмово
- Залишатись витриманим та цілеспрямованим навіть складних ситуаціях
- В достатній мірі посилаються на факти при звертанні до осіб на різних рівнях організації
- Взаємодіяти в процесно-орієнтованому стилі
- Попереджати і належним чином розбиратись з конфліктами
- В достатній мірі подавати результати
- Готувати та проводити наради
- Головний аудитор систем управління безпечністю харчових продуктів ОСП УАЯ повинен бути добре організованим, тобто демонструвати ефективний менеджмент часу, вибір пріоритетів, планування та результативність.

Напрямок думок і філософія поведінки мають бути спрямовані на наступне:

- Переваги для осіб, та організацій, що проходять аудит (наприклад, з точки зору співвідношення витрати/переваги від власної діяльності)
- Розглядання вимог споживачів
- Успіх та стійкий розвиток компанії
- Підвищення цінності компанії (наприклад, фінансової чи етичної цінності)
- Можливості та ризики для організації (наприклад, виявлення та зниження ризиків; просування інновацій та кращої практики)
- Постійне вдосконалення (наприклад, стимулювання та просування постійного вдосконалення процесів)
- Просування і підтримка процесів навчання, розповсюдження інновацій (know-how)
- Моніторинг змін
- Мислення в термінах загального контексту всіх бізнес-процесів і всієї ланки процесів
- Застосування принципів PDCA
- Підвищення обов'язків
- Приклади для наслідування

Вимоги до спеціалізованої підготовки

Обсяг підготовки - 40 академічних годин.

Код	A Розуміти і вміти пояснити
	B На додаток до A, вміти вибирати відповідні методи і застосовувати їх
	C На додаток до A і B, розробляти й інтегрувати відповідні методи й інтерпретувати результати

Зміст спеціалізованої підготовки

1	Системи менеджменту управління безпечністю харчових продуктів	
1.1	Вимоги стандарту ISO 22000 в діючих редакціях.	С
1.2	Принципи менеджменту безпечністю харчових продуктів: Значимість безпечністю харчових продуктів для споживачів Завдання виробників, торгівлі та уряду Ланцюговий підхід Сумісність з іншими системами менеджменту.	С
1.3	Політика безпечністю харчових продуктів: Харчова безпечністю як задача менеджменту Цілі безпечністю харчових продуктів; менеджмент цілей безпечністю харчових продуктів Звітність/розрахунок безпечністю харчових продуктів і формулювання політики. Зобов'язання керівництва: Інтеграція аспектів і методів/інструментів Процесний менеджмент безпечністю харчових продуктів Прибічність регулятивним і споживчим вимогам Затвердження політики безпечністю харчових продуктів і цілей	В
1.4	Зовнішні і внутрішні процеси передачі інформації: Форми і техніка процесу спілкування з постачальниками, споживачами, органами влади та інших установ Внутрішня інформація – передача інформації персоналу безпечністю харчових продуктів про зміни в регламентах і правилах	С
1.5	Програми, необхідні як попередня умова, спрямовані на ефективне попередження й управління ризиками безпечністю харчових продуктів (ППУР), використовуючи, наприклад, Належну Переробну Практику(GMP) Належну Сільськогосподарську Практику (GAP) Належну Гігієнічну Практику (GHP) Належну Практику Поширення/збуту (GDP) Належну Ветеринарну Практику (GVP) Належну Виробничу Практику (GPP) і Належну Торгову Практику (GTP) Належна Практика Роздрібної торгівлі (GRP) Розробка діючих ППУР.	С
1.6	Підготовчі кроки для впровадження аналізу ризиків: Законодавчі вимоги Специфікації продукції, включаючи критерії приймання Сировина, інгредієнти і матеріали, що контактують з продуктами Характеристики кінцевого продукту Графіки послідовності технологічних операцій /діаграми потоку, кроки процесу і контрольні виміри	С
1.7	Аналіз ризиків Визначення ризиків і встановлення прийнятних рівнів: Біологічні, хімічні і фізичні ризики харчової безпечністю Поширення ризиків стосовно типу продукту, типу процесу і процесному	С

	<p>устаткуванню</p> <p>Визначення прийняттого рівня ризиків безпечності харчових продуктів</p> <p>Оцінка ризиків:</p> <p>Визначення та аналіз ризиків безпечності харчових продуктів</p> <p>Розподіл за категоріями жорсткості та імовірності виникнення інцидентів</p> <p>Методологія оцінки ризиків безпечності харчових продуктів</p> <p>Визначення й оцінка контрольних вимірів:</p> <p>Ефективність контрольних вимірів</p> <p>Комбінація контрольних вимірів</p> <p>Управління контрольними вимірами за допомогою плану ППУР чи у межах плану НАССР.</p>	
1.8	<p>Розробка плану НАССР</p> <p>Ідентифікація ККТ (Критичних контрольних точок):</p> <p>Визначення ККТ</p> <p>Опис ККТ</p> <p>Джерела виникнення ККТ і їх документація</p> <p>Визначення критичних меж для ККТ:</p> <p>Застосування параметрів моніторингу</p> <p>Мікробіологічні, хімічні і фізичні критичні межі</p> <p>Встановлення діючих меж</p> <p>Система моніторингу критичних контрольних точок:</p> <p>Система моніторингу для кожної ККТ</p> <p>Виміри чи спостереження до критичних меж</p> <p>Пристрої моніторингу</p> <p>Методи калібрування, що застосовуються</p> <p>Частота моніторингу</p> <p>Аналіз результатів моніторингу</p>	C
1.9	<p>Внутрішня взаємодія</p> <p>Передача знань та інформації персоналу, що впливає на безпечність харчових продуктів, включаючи знання й інформацію, стосовно:</p> <p>а) продукції чи нових видів продуктів</p> <p>б) сировини, інгредієнтів і послуг</p> <p>в) виробничих систем і устаткування</p> <p>г) виробничих приміщень, розташування устаткування, навколишнього середовища</p> <p>д) програм прибирання і санітарних обробок</p> <p>е) систем упакування, транспортування, збереження і розподілу продуктів</p> <p>ж) регламентуючих вимог</p> <p>з) знань в сфері ризиків безпечності харчових продуктів і заходів контролю</p> <p>и) підтримки функціонування</p> <p>к) особистої гігієни</p> <p>л) контролю шкідників, паразитів</p> <p>м) послуг (стисненого повітря, льоду, випромінювань, вентиляції, води та ін.)</p> <p>н) менеджмент відходів</p> <p>о) районування (фізичний розподіл діяльності для запобігання забруднення/зараження)</p>	C
1.10	<p>Законодавчі і регулятивні аспекти</p> <p>Законодавство:</p> <p>Національне і міжнародне законодавство</p>	B

	Закони, система HACCP з усіма вимогами аналіз ризиків, відкликання продуктів Регламентуючі аспекти: Національні і міжнародні регламенти Акредитація і сертифікація	
1.11	Стандарти менеджменту безпечності харчових продуктів Інші вимоги харчової торгівлі (наприклад EFSIS, BRC, IFS)	C
1.12	Система управління безпечністю харчових продуктів	C
1.13	Управління моніторингом і апаратура вимірів: Методи моніторингу і вимірів.	B
1.14	Верифікація/перевірка, валідація/затвердження та актуалізація системи менеджменту безпечності харчових продуктів Внутрішній аудит: Планування програм внутрішнього аудиту Визначення критеріїв аудиту, сфери, частоти і методів Об'єктивність і неупередженість процесу аудиту Оцінка результатів верифікації/перевірки: Використання результатів верифікації/перевірки, включаючи результати внутрішніх аудитів Перевірка дій для усунення виявлених невідповідностей і причин їх виникнення Оцінка системи менеджменту безпечності харчових продуктів Оцінка й аналіз: Результатів верифікації/перевірки і внутрішніх аудитів Інцидентів з потенційно небезпечними продуктами і коригувальних дій Побажання/пропозиції клієнтів, включаючи скарги, з питань безпечності харчових продуктів Актуалізація системи менеджменту безпечності харчових продуктів Використання результатів і висновків, отриманих після загальної оцінки/валідації аналізу і перегляду менеджменту. Розвиток аналізу ризиків і розробка детального плану HACCP	C
2	Аудит	
2.1	Стандарти ДСТУ ISO 19011:2012, ISO 19011:2011, ISO 19011:2018.	C
2.2	Класифікації аудитів (різні класифікації, цілі, відмінності, визначення)	C
2.3	Роль і відповідальність Аудитора і Головного Аудитора в аудиторській групі (компетенції, особисті якості, вміння та ноу-хау, підготовка та інформування, ноу-хау головного аудитора)	C
2.4	Принципи, порядок та методи аудиту (принципи аудиторської діяльності, управління програмами аудиту, управління аудитом, невідповідності);	C
2.5	Документи та інша інформація, пов'язана з системами менеджменту (застосування систем менеджменту, пов'язаних з різними організаціями, взаємодії між різними компонентами системи менеджменту, стандарти на системи управління, законодавство, правила та інші застосовні вимоги, що мають відношення предмету аудиту).	C
2.6	Особливості аудиту третьої сторони, стандарт ДСТУ ISO/IEC 17021-1:2017, ISO/IEC 17021-1:2015, ISO/TS 22003:2013.	B

Вимоги до процесу оцінювання професійних характеристик

ТОВ «ОСП УАЯ»	ДП ОСП-18	Редакція 4 від 03.03.2020
---------------	-----------	---------------------------

Загальні знання і навички	Загальні знання і навички на рівні, який можна звичайно досягти, одержавши вищу освіту.
Спеціальні знання і навички	<p>Компетентність проводити перевірки відповідності систем управління вимогам ДСТУ ISO 22000:2007, ISO 22000:2005, ISO 22000:2018 та керувати аудиторською групою.</p> <p>Спеціальні знання і навички можуть бути досягнуті шляхом:</p> <p>1. Спеціальної програми навчання з управління безпечністю харчових продуктів</p> <p><u>Зміст навчальної програми:</u> цілі і задачі навчання повинні охоплювати знання і навички визначені вище. <u>Тривалість і методи:</u> 40 ак. годин (по 45 хв.). навчання в аудиторіях (або 24 години у випадку розширення секторів економіки, додаткове навчання за пунктами 1.5., 1.6 та 1.8. спеціальної підготовки). Для претендента, який має кваліфікацію Аудитора або Головного аудитора з іншої системи менеджменту, необхідно пройти навчання тривалістю 24 години за пунктами 1.1. - 1.8. спеціальної підготовки). Альтернативні форми навчання (наприклад, самонавчання, електронне навчання), можуть бути визначені в навчальній програмі, якщо відповідають цілям навчання, але не більше ніж на 40% загального обсягу навчальних годин. Альтернативні форми навчання можуть бути застосовані, якщо виконуються наступні умови:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Форма навчання підходить для цілей навчання. ➤ Будь-яка форма навчання повинна бути зазначена в навчальному плані навчального закладу. Виконання навчального плану повинне бути документально підтверджено навчальною установою. <p>2. Аудиторської практики Виконання аудиторської діяльності не менше 4 повних аудитів систем управління безпечністю харчових продуктів, загальною тривалістю не менш 20 днів (з них не менше 12 днів на місці) протягом 2 останніх років перед сертифікацією в якості аудитора - стажиста під керівництвом і управлінням кваліфікованого аудитора з компетенціями Головного аудитора, при цьому необхідна участь як мінімум в 3-х повних аудитах, в цілому не менше 15 днів в якості Головного аудитора. Головний аудитор (у команді аудиту) повинен бути професійно кваліфікований в органі з сертифікації / сертифікований органом з сертифікації персоналу у відповідному секторі промисловості. Для розширення галузей економіки необхідна участь у 10 аудитах у відповідній галузі економіки за участю технічного спеціаліста у відповідній галузі економіки або продемонструвати досвід роботи у відповідному секторі економіки щонайменше 3 роки.</p>
Особистісні характеристики	<ul style="list-style-type: none"> • Кандидати на одержання сертифіката за кваліфікацією «Головний аудитор систем управління безпечністю харчових продуктів» повинні мати вищу освіту, що відноситься до відповідного сектора економіки. • Головний аудитор систем управління безпечністю харчових продуктів ОСП УАЯ повинний мати щонайменше п'ятирічний досвід, пов'язаний з харчовою промисловістю, або дворічний досвід проведення аудитів на

відповідність стандартам належної сільськогосподарської практики. Це повинно включати щонайменше дворічний досвід роботи у виконанні функцій, пов'язаних з забезпеченням безпечності харчових продуктів при виробництві або виготовленні харчових продуктів, у роздрібній торгівлі, інспекційній діяльності або забезпеченні виконання нормативних вимог, або еквівалентний досвід роботи у якості консультанта. Якщо кандидат займався консалтингом у відповідному секторі економіки, то необхідні роки роботи у цьому секторі можуть бути еквівалентні особисто розробленим і доведеним до сертифікації як мінімум **шести** відповідних систем менеджменту.

- Головний аудитор систем управління безпечністю харчових продуктів ОСП УАЯ повинен мати, принаймні, 2 роки практичного досвіду роботи в сфері управління безпечністю харчових продуктів.
- Особистісні характеристики (поведінка, напрям думок) повинні відповідати, визначеним вище і бути продемонстровані шляхом підписання **Кодексу професійної поведінки ОСП УАЯ**.