



ОРГАН СЕРТИФІКАЦІЇ ПЕРСОНАЛУ УКРАЇНСЬКОЇ АСОЦІАЦІЇ ЯКОСТІ
PERSONNEL CERTIFICATION BODY OF UKRAINIAN ASSOCIATION FOR QUALITY



Критерії оцінювання компетентності фахівців за кваліфікацією «Головний аудитор систем управління безпечністю харчових продуктів (ДСТУ ISO 22000:2007, ISO 22000:2005, ISO 22000:2018)»»

Особисті характеристики

Головний аудитор систем управління безпечністю харчових продуктів (ДСТУ ISO 22000:2007, ISO 22000:2005, ISO 22000:2018) 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, ISO 22000:2018) 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, ISO 22000:2018) 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 і 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, ISO 22000:2018) 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 посилатись 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 вибрати 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 безпечністі харчових продуктів: Значимість безпечністі харчових продуктів для споживачів Завдання виробників, торгівлі та уряду Ланцюговий підхід Сумісність з іншими системами менеджменту.	С
1.3	Політика безпечністі харчових продуктів: Харчова безпечність як задача менеджменту Цілі безпечністі харчових продуктів; менеджмент цілей безпечністі харчових продуктів Звітність/розрахунок безпечністі харчових продуктів і формулювання політики. Зобов'язання керівництва: Інтеграція аспектів і методів/інструментів Процесний менеджмент безпечністі харчових продуктів Прибичність регулятивним і споживчим вимогам Затвердження політики безпечністі 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 безпечністі харчових продуктів про зміни в регламентах і правилах	С
1.5	Програми, необхідні як попередня умова, спрямовані на ефективне попередження й управління ризиками безпечністі 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 Роздрібно́ї 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 безпечністі Поширення ризиків стосовно типу продукту, типу процесу і процесному устаткуванню Визначення прийнятного рівня ризиків безпечністі харчових продуктів Оцінка ризиків: Визначення та аналіз ризиків безпечністі харчових продуктів Розподіл за категоріями жорсткості та імовірності виникнення інцидентів Методологія оцінки ризиків безпечністі харчових продуктів	С

	Визначення й оцінка контрольних вимірів: Ефективність контрольних вимірів Комбінація контрольних вимірів Управління контрольними вимірами за допомогою плану ППУР чи у межах плану НАССР.	
1.8	Розробка плану НАССР Ідентифікація ККТ (Критичних контрольних точок): Визначення ККТ Опис ККТ Джерела виникнення ККТ і їх документація Визначення критичних меж для ККТ: Застосування параметрів моніторингу Мікробіологічні, хімічні і фізичні критичні межі Встановлення діючих меж Система моніторингу критичних контрольних точок: Система моніторингу для кожної ККТ Виміри чи спостереження до критичних меж Пристрої моніторингу Методи калібрування, що застосовуються Частота моніторингу Аналіз результатів моніторингу	С
1.9	Внутрішня взаємодія Передача знань та інформації персоналу, що впливає на безпечність харчових продуктів, включаючи знання й інформацію, стосовно: а) продукції чи нових видів продуктів б) сировини, інгредієнтів і послуг в) виробничих систем і устаткування г) виробничих приміщень, розташування устаткування, навколишнього середовища д) програм прибирання і санітарних обробок е) систем упакування, транспортування, збереження і розподілу продуктів ж) регламентуючих вимог з) знань в сфері ризиків безпечності харчових продуктів і заходів контролю и) підтримки функціонування к) особистої гігієни л) контролю шкідників, паразитів м) послуг (стисненого повітря, льоду, випромінювань, вентиляції, води та ін.) н) менеджмент відходів о) районування (фізичний розподіл діяльності для запобігання забруднення/зараження)	С
1.10	Законодавчі і регулятивні аспекти Законодавство: Національне і міжнародне законодавство Закони, система НАССР з усіма вимогами аналіз ризиків, відкликання продуктів Регламентуючі аспекти: Національні і міжнародні регламенти Акредитація і сертифікація	В
1.11	Стандарти менеджменту безпечності харчових продуктів Інші вимоги харчової торгівлі (наприклад EFSIS, BRC, IFS)	С
1.12	Система управління безпечністю харчових продуктів	С
1.13	Управління моніторингом і апаратура вимірів: Методи моніторингу і вимірів.	В
1.14	Верифікація/перевірка, валідація/затвердження та актуалізація	С

	<p>системи менеджменту безпечності харчових продуктів</p> <p>Внутрішній аудит:</p> <p>Планування програм внутрішнього аудиту</p> <p>Визначення критеріїв аудиту, сфери, частоти і методів</p> <p>Об'єктивність і неупередженість процесу аудиту</p> <p>Оцінка результатів верифікації/перевірки:</p> <p>Використання результатів верифікації/перевірки, включаючи результати внутрішніх аудитів</p> <p>Перевірка дій для усунення виявлених невідповідностей і причин їх виникнення</p> <p>Оцінка системи менеджменту безпечності харчових продуктів</p> <p>Оцінка й аналіз:</p> <p>Результатів верифікації/перевірки і внутрішніх аудитів</p> <p>Інцидентів з потенційно небезпечними продуктами і коригувальних дій</p> <p>Побажання/пропозиції клієнтів, включаючи скарги, з питань безпечності харчових продуктів</p> <p>Актуалізація системи менеджменту безпечності харчових продуктів</p> <p>Використання результатів і висновків, отриманих після загальної оцінки/валідації аналізу і перегляду менеджменту. Розвиток аналізу ризиків і розробка детального плану НАССР</p>	
2	Аудит	
2.1	Стандарти ДСТУ ISO 19011:2012, ISO 19011:2011, ISO 19011:2018.	С
2.2	Класифікації аудитів (різні класифікації, цілі, відмінності, визначення)	С
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)	С
2.4	Принципи, порядок та методи аудиту (принципи аудиторської діяльності, управління програмами аудиту, управління аудитом, невідповідності);	С
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).	С
2.6	Особливості аудиту третьої сторони, стандарт ДСТУ ISO/IEC 17021-1:2017, ISO/IEC 17021-1:2015, ISO/TS 22003:2013.	В

Вимоги до процесу оцінювання професійних характеристик

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>Зміст навчальної програми:</p> <p>цілі і задачі навчання повинні охоплювати знання і навички визначені вище.</p> <p>Тривалість і методи:</p> <p>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).</p>

	<p>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.</p> <p>Альтернативні форми навчання можуть бути застосовані, якщо виконуються наступні умови:</p> <ul style="list-style-type: none"> Ø Форма навчання підходить для цілей навчання. Ø 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</p> <p>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.</p> <p>Головний аудитор (у команді аудиту) повинен бути професійно кваліфікований в органі з сертифікації / сертифікований органом з сертифікації персоналу у відповідному секторі промисловості.</p> <p>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>
<p>Особистісні характеристики</p>	<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.