

# Auditor Systemu Bezpieczeństwa Żywności HACCP wg ISO 22000

**Czas trwania kursu:** 3 dni/24 godziny lekcyjne

**CELE:** Omówienie wymagań normy PN-EN ISO 22000 w aspekcie auditowania. Podczas zajęć w formie wykładów, pracy grupowej i ćwiczeń symulacyjnych uczymy auditowania. Każdy uczestnik kursu nabiera umiejętności praktycznego przeprowadzania auditu, a także ma możliwość zweryfikowania zdobytej wiedzy podczas egzaminu końcowego.

## ZAKRES:

- ✓ Wymagania normy PN-EN ISO 22000 z perspektywy audytora,
- ✓ Planowanie, przygotowanie i prowadzenie auditów: program auditu a plan auditu, lista pytań auditowych, ćwiczenia praktyczne,
- ✓ Przeprowadzenie auditu – symulacja: formułowanie niezgodności, odniesienie, klasyfikacja niezgodności,
- ✓ Najczęściej spotykane niezgodności,
- ✓ Dokumentowanie wyników auditu: protokoły niezgodności, ćwiczenia praktyczne,
- ✓ Podsumowanie kursu,
- ✓ Egzamin,

**ADRESAT:** Kurs skierowany jest głównie do kandydatów na audytorów Systemu Bezpieczeństwa Żywności HACCP.

**DOKUMENT POTWIERDZAJĄCY:** Kurs kończy się egzaminem. Każdy uczestnik, który uzyska pozytywną ocenę z egzaminu, otrzyma Certyfikat Audytora Systemu Bezpieczeństwa Żywności HACCP.