



**METODOLOGIA DEL SERVIZIO
ISO 22000:2018
GESTIONE DELLA SICUREZZA ALIMENTARE
SISTEMI (FSMS)**

INTRODUZIONE ALLA ISO 22000:2018



ISO 22000:2018 – Sistemi di gestione della sicurezza alimentare comprende una famiglia di standard internazionali con particolare attenzione alla gestione efficace della sicurezza alimentare. Il cibo non sicuro comporta diversi benefici per la salute rischi e la norma ISO 22000:2018 – Sistemi di gestione della sicurezza alimentare sviluppato per creare uno standard internazionale per garantire che i prodotti alimentari esportati e importati oltre i confini geografici sono sicuri da usare e anche da garantire

- Fornire alimenti, prodotti e servizi sicuri che soddisfino le normative dei clienti e quelle applicabili requisito normativo
- Affrontare i rischi associati ai propri obiettivi
- Conformità ai requisiti FSMS specificati

CALCIO D'INIZIO



Il kickoff meeting è uno strumento essenziale per comunicare e pianificare l'esecuzione del progetto con un'ostruzione minima e per completare il progetto entro i tempi e i costi pianificati. L'ordine del giorno della riunione iniziale è il seguente:

- Discussione del piano di progetto: include la discussione sulla responsabilità e sulla responsabilità del progetto parti interessate. Pietre miliari e risultati finali del progetto
- Ambito dei servizi e ambito della certificazione
- Requisiti legali e normativi

CREAZIONE DEL CORE TEAM

- 
- Nomina del Leader FSMS
 - Nomina del Comitato per la Sicurezza Alimentare
 - Nomina dei Sindaci

ANALISI DEL GAP

Durante questa fase conduciamo un'analisi delle lacune per verificare quante delle vostre pratiche attuali sono in vigore in linea con i requisiti. Le tue pratiche attuali vengono verificate rispetto a questi quattro riferimenti criteri.

- Requisiti della norma ISO 22000:2018
- Requisiti legali, statutari e regolamentari
- Requisiti del cliente
- Politiche e procedure interne

I risultati di questa analisi sono presentati sotto forma di Gap Analysis Report. Questo rapporto funziona come elenco di azioni da intraprendere per il promemoria del progetto.

FORMAZIONE SULLA CONSAPEVOLEZZA DEL FSMS

La formazione sulla consapevolezza FSMS sarà condotta ai dipendenti della tua organizzazione. La formazione sessione è quella di aiutare i dipendenti ad acquisire conoscenze, comprendere i concetti della ISO 22000:2018, e allinea processi e pratiche verso il raggiungimento della sicurezza alimentare e di un lavoro privo di rischi ambiente. Una volta formato il personale, sarà possibile pensare, agire e contribuire raggiungimento degli obiettivi.

IDENTIFICAZIONE DEI RISCHI ALIMENTARI E VALUTAZIONE DEL RISCHIO

Una procedura di gestione del rischio deve essere documentata e utilizzata come riferimento per gestire il rischi identificati in consultazione con tutti i responsabili di funzione. Utilizziamo le tecniche ISO 31000 per identificare, documentare, dare priorità e quantificare i rischi identificati. Questo passaggio crea un foglio di lavoro sui rischi. I piani di mitigazione adeguati vengono identificati utilizzando la gerarchia di controllo dei pericoli (Rischio Gestione) in base al livello di rischio, alla gravità e alla probabilità. I risultati di tali azioni sono calcolato, registrato, valutato e documentato.

DOCUMENTAZIONE



I nostri esperti elencheranno le politiche, i processi, le SOP, le istruzioni di lavoro e i registri che devono essere implementati definiti e documentati secondo la norma ISO 22000:2018.

Discutendo con ciascun dipartimento e i responsabili delle funzioni creano la documentazione necessaria. Ciò sarebbe seguito da SOP e modelli di registrazione resi disponibili affinché il team possa operare e registrare le informazioni.

STABILIRE I CONTROLLI



Una volta documentate le politiche, i processi e le SOP e l'elenco dei record da raccogliere è stato elencato e il personale è stato identificato e formato su tali attività, quindi la necessità è quella di gestire, monitorare e rivedere l'efficienza di tali processi.

FORMAZIONE PER REVISORI INTERNI



Al personale identificato sarà fornita formazione per Auditor Interni (IA) ISO 22000:2018. Questa formazione consentirà al personale di analizzare la necessità di IA, pianificare e programmare l'IA e prepararsi liste di controllo di audit, condurre una valutazione d'impatto e documentare e riferire le proprie osservazioni ai vertici gestione.

AUDIT INTERNO



I nostri esperti supervisioneranno la conduzione dell'audit interno da parte del vostro team di audit interno. Questo l'audit interno identificherà le lacune ancora esistenti nel sistema e ne dimostrerà il livello preparazione ad affrontare l'audit di certificazione. Questo audit offre all'organizzazione la possibilità di farlo identificare e rettificare tutte le non conformità prima di procedere all'audit di certificazione.

CAUSA ULTIMA ANALISI (RCA) E AZIONI CORRETTIVE



Tutte le non conformità identificate durante l'audit interno, gli audit del cliente o di terze parti o da RISCHIO e identificazione dei pericoli, ispezioni sulla sicurezza alimentare, visita quotidiana e qualsiasi altro le fonti devono essere elencate. La correzione ottimale e le azioni correttive vengono implementate e l'efficacia di tali azioni è documentata e rivista tramite un rapporto di azione correttiva (CAR). I nostri esperti saranno presenti con il tuo team per guidarti attraverso il processo.

REVISIONE DELLA GESTIONE RIUNIONE (MRM)



L'MRM è un'opportunità per tutte le parti interessate del FSMS di incontrarsi a intervalli programmati per rivedere, discutere e pianificare azioni sui punti dell'ordine del giorno riportati di seguito.

- Identificazione dei pericoli e valutazione dei rischi
- Attività di verifica relative ai PRP e piano di controllo dei rischi
- Risultati dell'audit e non conformità provenienti da tutte le fonti. Piano d'azione per risolvere eventuali questioni aperte.
- Incidenti, inconvenienti e scenari di quasi incidente
- Miglioramenti apportati al sistema
- Risorse e formazione necessarie
- Opportunità di miglioramento e cambiamenti necessari nel sistema

AUDIT DI CERTIFICAZIONE: FASE 1



Quando i livelli di preparazione hanno raggiunto livelli adeguati, inizia il processo di certificazione. Un revisore nominato dall'Organismo di Certificazione (OdC) verifica la preparazione tramite audit di fase 1. Ciò implica che il revisore riveda le politiche, i processi, le POS, i rischi e le criticità registrazioni operative, registrazioni IA e MRM. Qualsiasi deviazione importante dalle aspettative della BC lo farà essere avvisato a questo punto per apportare le necessarie correzioni. Ciò riduce le possibilità di principali non conformità durante l'audit di certificazione. TOPCertifier manterrà i contatti con tutti stakeholder e supervisionare il regolare svolgimento dell'audit.

AUDIT DI CERTIFICAZIONE: FASE 2



Una volta completato con successo l'audit di Fase 1, l'auditor intraprende un audit dettagliato dell'audit pratiche e documentazione del sistema SGQ dell'organizzazione. TOPCertificatore lo avrebbe fatto formato il personale sui requisiti dell'audit e su come affrontarlo con sicurezza. Nostro Gli esperti saranno presenti per fornire assistenza con ogni mezzo necessario per il buon funzionamento dell'audit. TOPCertifier assisterà il tuo team a chiudere eventuali non conformità identificate durante l'audit. Una volta completato con successo l'audit di certificazione, TOPCertifier collaborerà con tutte le parti interessate redigere, approvare e rilasciare il certificato finale.

CONTINUAZIONE DELLA CONFORMITÀ



TOPCertifier farà parte del percorso di conformità della tua organizzazione e ti assisterà regolarmente intervalli con la formazione necessaria, supporto e aggiornamenti del sistema, audit interni ed esterni e il rinnovo periodico della certificazione.