

Food Safety Auditor/Lead Auditor (40h)

Food Safety Auditor SETTORE AGGIUNTIVO (24h)

Organizzazione erogatrice del corso	<p>Individua un Responsabile didattico Il quale coordina, definisce la struttura dei corsi ed è l'interfaccia con l'Organismo di Certificazione.</p>
	<p>Prevede: max 20 partecipanti ✓ no. 2 docenti almeno che si alternano per tutta la durata del corso. – no. 1 docente (per il corso Auditor settore aggiuntivo). ✓ no. 1 o più assistenti per la conduzione delle esercitazioni (facoltativi)</p>
	<p><i>Deve documentare per ciascun docente:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ 5 anni di esperienza documentata nella realizzazione, gestione e valutazione dei Food Safety Management System (FSMS) o di Sistemi di Gestione Qualità (EA 3) e/o HACCP e la continua attività nel settore; ➤ Formazione professionale sui temi oggetto del corso (attestato corso Food Safety Auditor). In particolare, in caso di nuove norme è necessario fornire evidenza dell'aggiornamento effettuato dal docente. <p><i>Deve documentare per ogni Assistente:</i> Minimo due anni di esperienza (come richiesta per i docenti).</p>
	<p>Riqualifica del docente ogni tre anni: di ogni docente la Società erogatrice del corso, deve dimostrare un minimo di attività di docenza nelle tematiche inerenti il settore del corso, di 24 ore. Per docenza si intende interventi formativi in corsi, seminari, incontri di aggiornamento inerenti il settore. Tale attività dovrà essere documentata allegando al Curriculum Vitae del docente, programmi dei corsi, brochure in cui sia presente il nome del docente in oggetto, dichiarazioni. In caso di aggiornamento degli argomenti del corso su nuova normativa applicabile, es. nuovi standard, deve essere prodotta l'evidenza dell'aggiornamento effettuato dal docente.</p>
	<p>Assicura l'idoneità della struttura in cui è previsto lo svolgimento del Corso e degli strumenti didattici di supporto (informatici, audiovisivi, ecc.)</p>
	<p>Sceglie gli opportuni mezzi di comunicazione (brochure/sito web) per informare in merito a::</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Tipologia del corso ed Ente organizzatore; luogo, date e durata, programma, contenuti ed obiettivi; destinatari; referenti per informazioni; costi; ✓ frequenza obbligatoria; numero massimo dei partecipanti.
	<p>Regolamento del corso: nel quale siano indicate le modalità di iscrizione, le condizioni di annullamento del corso, di esecuzione degli esami con le modalità di attribuzione del punteggio, dello svolgimento del corso, della gestione dei ricorsi e dei reclami, della gestione di casi particolari, quali ad esempio malattie o gravi impedimenti del corsista, di comunicazione del risultato degli esami finali e di rilascio dell'attestato (il cui format deve essere approvato da KHC). Il tempo massimo previsto per la ripetizione dell'esame, nel caso di non superamento dell'esame finale, non deve superare i 12 mesi dalla data di svolgimento del corso o nel caso in cui l'Ente non abbia erogato lo stesso corso in prossimità di tale data, alla prima edizione utile entro i sei mesi successivi alla scadenza. Nel Regolamento e nel materiale pubblicitario del corso, deve essere chiaramente indicato il pre-requisito per l'accesso al corso Auditor settore aggiuntivo, il possesso di attestato di superamento corso 40h per Auditor/Lead Auditor in altro schema, (verificato dall'Ente richiedendone copia).</p>

Food Safety Auditor/Lead Auditor (40h)

Food Safety Auditor SETTORE AGGIUNTIVO (24h)

Durata del corso	Minimo 40 ore di lezioni, esercitazioni ed esami, in giornate di 8 ore.	Minimo 24 ore di lezioni, esercitazioni ed esami, in giornate di 8 ore.
Obiettivi	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Interrelazioni tra le norme ISO 22000:2005 / ISO 9001:2008; ✓ Principi ed integrazioni con HACCP; ✓ Interrelazioni tra le norme ISO 22000:2005 /UNI EN ISO 19011:2012; ✓ Progettazione ed attuazione di un Sistema di rintracciabilità nelle filiere agroalimentari (UNI EN ISO 22005: 2008); ✓ Approccio per processi; ✓ Descrizione della struttura della normative di riferimento; ✓ Interpretazione dei requisiti della ISO 22000 nel contesto di un Audit; ✓ Descrizione dei ruoli e responsabilità di Auditor e Lead Auditor; ✓ Pianificazione e conduzione di un Audit secondo la normativa di riferimento in vigore e preparazione del Rapporto di Audit. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Interrelazioni tra le norme ISO 22000:2005 / ISO 9001:2008; ✓ Principi ed integrazioni con HACCP; ✓ Interrelazioni tra le norme ISO 22000:2005 / UNI EN ISO 19011:2012; ✓ Progettazione ed attuazione di un Sistema di rintracciabilità nelle filiere agroalimentari (UNI EN ISO 22005: 2008); ✓ Descrizione della struttura della normative di riferimento; ✓ Pianificazione e conduzione di un Audit secondo la normativa di riferimento in vigore e preparazione del Rapporto di Audit
Esercitazioni Per applicare quanto sviluppato durante il corso (40% del tempo totale del corso per il 40 ore e 30% per il 24 ore)	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Conoscenza delle norme oggetto del corso; ✓ Programma e piano di Audit; ✓ Metodi per la descrizione delle evidenze emerse nella fase di Audit; ✓ Casi di studio inerenti attività di Audit, pianificazione di un Audit, organizzazione di un Team di Audit, preparazione dei documenti di lavoro; ✓ Simulazione di un Audit (analisi documentale e Audit simulato in campo); ✓ Stesura del Rapporto di Audit e simulazione della riunione di chiusura dell'Audit.. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Conoscenza delle norme oggetto del corso; ✓ Casi di studio inerenti la normativa di riferimento.

Food Safety Auditor/Lead Auditor (40h)

Food Safety Auditor SETTORE AGGIUNTIVO (24h)

<p>Argomenti ^(#)</p>	<p>ISO 22000:2005</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ ISO 9001:2008; ➤ UNI CEI EN ISO /IEC 17024; ➤ ISO/TS 22004:2005; ✓ UNI EN ISO 19011:2012; ➤ HACCP; <p>e loro successive modifiche ed integrazioni.</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Descrizione di Audit di prima, seconda e terza parte; <ul style="list-style-type: none"> ✓ Pianificazione dell' Audit; ✓ Programmazione, attuazione e documentazione degli Audit; ✓ Preparazione delle check list, delle riunioni di Audit; ✓ Metodologie per rilevare le evidenze e classificarle; <ul style="list-style-type: none"> ✓ Stesura del Rapporto di Audit; ✓ Ruoli e responsabilità in un Team di Audit (differenze tra Auditor/Lead Auditor); ✓ Nozioni tecniche di carattere generale particolarmente rilevanti ai fini delle valutazioni in oggetto (es. elementi di metrologia industriale, tecniche statistiche), <ul style="list-style-type: none"> ✓ Aspetti di comunicazione connessi con la conduzione degli Audit; ✓ Cenni sui rapporti tecnici di ACCREDIA ed eventuale altra normativa inerente l'oggetto del corso.
<p>Materiale didattico ed informativo (cartaceo e/o informatico)</p>	<p>Docente: moduli di pianificazione attività didattica (comprendenti anche i moduli appositi per la registrazione dei partecipanti alle giornate del corso). Partecipante: programma del corso; Regolamento del corso; Dispense, testi e riferimenti bibliografici.</p>

^(#) nei corsi Auditor settore aggiuntivo, gli argomenti devono essere focalizzati sulla normative di settore, in quanto il partecipante, già qualificato in altro schema, conosce le tematiche relative agli Audit.

Food Safety Auditor/Lead Auditor (40h)

Food Safety Auditor SETTORE AGGIUNTIVO (24h)

Esami: <i>Finalità</i>	Verificare la rispondenza dei candidati con i requisiti professionali, tecnici e comportamentali richiesti per le relative figure professionali, come richiesto dalla normativa di riferimento.	
	8 ore (comprese nelle ore complessive del corso)	4 ore (comprese nelle ore complessive del corso)
<i>Durata</i>		
<i>Struttura</i>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Esposizione alla Commissione d'esami del Rapporto di Audit elaborato durante una esercitazione (tempo a disposizione per gruppi: 15' max, punteggio attribuibile max: 10); ▪ Prova scritta di carattere generale sulle materie del corso, ha lo scopo di verificare l'apprendimento degli argomenti trattati durante il corso (15 domande a risposta multipla, tempo a disposizione 30' max, punteggio max attribuibile: 15); ▪ Prova scritta di carattere specifico, ha lo scopo di verificare le capacità del candidato, nello svolgimento delle attività di Audit, ad individuare delle Anomalie, specificando la classificazione adottata NC – OSS - Commento (30 domande a risposta multipla, tempo a disposizione 45', punteggio max attribuibile: 30); ▪ Prova scritta di carattere specifico, sono sottoposti all'attenzione dei candidati tre episodi che si verificano durante un Audit di parte terza di un'organizzazione. Gli episodi contengono situazioni per le quali potrebbe essere emesso un <i>Rapporto di Anomalia</i>. Al candidato è richiesto di individuare le Anomalie ed eventualmente classificarle (tempo a disposizione: 30', punteggio attribuibile max: 15); ▪ Esame orale, colloqui individuali per la messa a punto dell'apprendimento (tempo: min. 10', punteggio attribuibile max: 30). 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Prova scritta di carattere generale sulle materie del corso, ha lo scopo di verificare l'apprendimento degli argomenti trattati durante il corso (15 domande a risposta multipla, tempo a disposizione 30' max, punteggio max attribuibile: 30); ▪ Prova scritta di carattere specifico, sono sottoposti all'attenzione dei candidati tre episodi che si verificano durante un Audit di parte terza di un'organizzazione. Gli episodi contengono situazioni per le quali potrebbe essere emesso un <i>Rapporto di Anomalia</i>. Al candidato è richiesto di individuare le Anomalie ed eventualmente classificarle (tempo a disposizione: 30', punteggio attribuibile max: 30); ▪ Esame orale, colloqui individuali per la messa a punto dell'apprendimento (tempo: min. 10', punteggio attribuibile max: 30).
	<p><i>Valutazionee</i></p> <p>Il punteggio massimo totalizzabile è 100. Il punteggio minimo totalizzabile per il superamento del corso è 58.</p> <p>In funzione del punteggio conseguito dal corsista, la Società erogatrice del corso potrà assegnargli un Attestato di frequenza (mancato superamento dell'esame del corso) o Attestato di idoneità (in caso di superamento degli esami del corso).</p>	
<p><i>Per l'attribuzione del punteggio finale è possibile anche attribuire un punteggio (max 10), quale giudizio alla partecipazione, del corsista, all'intero corso.</i></p>		

Food Safety Auditor/Lead Auditor (40h)

Food Safety Auditor SETTORE AGGIUNTIVO (24h)

<p><i>Commissione</i></p>	<p>n. 1 Lead Auditor/Docente del corso ** n. 1 Commissario KHC (sempre presente nelle sessioni d'esame). Gestione degli esami finali del corso da parte della Commissione: Il Docente/Commissario d'esami e il Commissario KHC, prima dell'avvio degli esami si riuniranno per stabilire le tipologie di domande che il Docente/Commissario d'esami, porrà ai candidati, in modo che siano in numero sufficiente da permettere una valutazione omogenea sia tra le risposte fornite dal candidato che tra i vari candidati ed in modo da coprire tutte le aree riportate nella pagina 3 del modulo Corso Food Safety: <i>Valutazione Candidati</i> QI 95 02 01, consegnato da KHC al Commissario KHC, con la documentazione di sua competenza. Sul modulo QI 95 0201, saranno registrate dalla Commissione i punteggi conseguiti dai corsisti nelle varie prove previste.</p>
<p>Attività di verifica e di valutazione del Corso, da parte di un Commissario KHC</p>	<p>In fase di QUALIFICAZIONE, deve essere effettuata l'attività di valutazione documentale del Corso, di verifica e di valutazione in campo da parte di un COMMISSARIO KHC. In fase di RINNOVO*** della qualifica deve essere effettuata l'attività di verifica e di valutazione in campo da parte di un COMMISSARIO KHC.</p>

(**) Il Lead Auditor docente del corso deve essere valutato anche per l'attività effettuata in fase di svolgimento degli esami.

(***) per il rinnovo dell'iscrizione al registro KHC, annualmente il corso deve essere rivalutato in fase di erogazione, i docenti devono essere rivalutati e riqualificati come docenti del corso, dal Commissario KHC, ogni tre anni.