	<p style="text-align: center;"><b>Auditor BP (bezpečnosti potravin)</b> Popis náplně práce, přehled znalostí</p>	<p>Certifikační schéma: SMO, Auditor systému managementu organizace</p>	<p style="text-align: right;"><b>Vydání : 3</b>  Strana : 1 z 2</p>
---	--	---	---

**1. Příloha** je součástí dokumentu „**Informací pro žadatele o certifikát Certifikačního schématu Systémy managementu organizace**“, kde jsou uvedeny další informace:

- Celkové certifikační schéma pro **SYSTÉMY MANAGEMENTU ORGANIZACÍ**,
- popis náplně práce a úkolů manažera systému managementu organizace – obecně,
- popis náplně práce a úkolů auditora systému managementu – obecně,
- požadovaná odborná způsobilost pro manažery systému managementu organizace,
- požadovaná odborná způsobilost pro auditory systému managementu organizace,
- požadované schopnosti,
- nezbytné předpoklady
- pravidla chování manažera a auditora SM.

**Požadavky na proces certifikace:**

- Postup při certifikaci osob,
- zkušební řád,
- metody a kritéria týkající se dozoru,
- kritéria pro pozastavování a odnímání certifikace,
- kritéria pro změnu rozsahu nebo úrovně certifikace.

**2. Přehled požadovaných znalostí Auditora BP (bezpečnosti potravin)**

**Všeobecně:**


Auditoři bezpečnosti potravin musí prokazovat všechny znalosti a dovednosti, které jsou požadovány u manažerů bezpečnosti potravin, **viz Bod A)**

Auditoři musí mít důkladné a aktuální znalosti o postupech auditování a musí být schopni aplikovat nezbytné manažerské dovednosti při provádění auditů, jak je doporučováno v ISO 19011, **viz bod B)**

Musí být schopni provádět audity první, druhou a třetí stranou. Musí být schopni jednat jako vedoucí týmu auditorů nebo jako auditor v rámci týmu.

**Požadované znalosti k hodnocení způsobilosti jsou ve shodě s požadavky a doporučeními technických dokumentů:**

- (1) Systems and Guidelines for its application, Annex to CAC/RCP 1-1969 General principles of Food hygiene, rev. 4, 2003
- (2) ISO 22000 - Food safety management systems,
- (3) ČSN EN ISO/IEC 17021 - Posuzování shody - Požadavky na orgány poskytující služby auditů a certifikace systémů managementu
- (4) HACCP, technické normy ISO 22000, a systémem správně výrobní a hygienické praxe (GMP/GHP)

	<p style="text-align: center;"><b>Auditor BP (bezpečnosti potravin)</b> Popis náplně práce, přehled znalostí</p>	<p>Certifikační schéma: SMO, Auditor systému managementu organizace</p>	<p style="text-align: right;"><b>Vydání : 3</b> Strana : 2 z 2</p>
---	--	---	--

### Základní požadavky (znalosti a dovednosti)

#### A) Znalosti a dovednosti, které jsou požadovány u manažera bezpečnosti potravin

- Systém HACCP
- Postupy správné výrobní a hygienické praxe (GMP/GHP)
- BRC, IFS, ISO 22000
- Legislativa
- Mikrobiologie
- Chemie a analýza potravin
- Základní principy výroby a konzervace potravin

#### B) Znalosti a dovednosti, které jsou požadovány u auditora bezpečnosti potravin

##### 1. Typy auditů:

##### 2. Okruhy znalostí:

- Systém HACCP
- Postupy správné výrobní a hygienické praxe (GMP/GHP)
- Požadavky standardů BRC, IFS, ISO 22000 na systém HACCP
- Legislativa EU i ČR v oblasti potravinového práva
- Mikrobiologie
- Chemie a analýza potravin
- Základní principy výroby a principů úchovy potravin

##### 3. Plánování a příprava programu auditu systému bezpečnosti potravin

##### 4. Činnosti procesu auditu

##### 5. Podávání zpráv

##### 6. Následná opatření

##### 7. Kvalifikace auditorů systému managementu