® TÜV, TUEV and TUV are registered trademarks. Utilisation and application requires prior approval.

Standard IFS Food (IFS Food Standard Version 8). Live online

Standard IFS Food (IFS Food Standard Version 8). Live online

艸	Szkolenie	1 ilość dostępnych terminów	1=	Certyfikat uczestnictwa
尸	Szkolenie live online	♂ 8 h	8	Dostępna wersja online

Numer wydarzenia: PL-PL-21010W

Status: 25.04.2024. Wszystkie aktualne informacje można znaleźć na stronie https://akademia-pl.tuv.com/s/PL-PL-21010W

Szkolenie prowadzone przez wykwalifikowaną kadrę posiadającą wieloletnie doświadczenie branżowe.

Korzyści

- Zapoznanie się z wymaganiami systemu zarządzania w oparciu o standard IFS
- Poznanie podstawowych różnic między HACCP a wymaganiami standardu
- Nabycie umiejętności prawidłowej interpretacji zapisów zawartych w standardzie i przełożenia ich na specyfikę własnej organizacji

Zajęcia trwają 1 dzień, 8h* dziennie (1 h = 45 min.).

Szkolenie realizowane jest w formie szkolenia webinarowego (Live Online Training). Jest to szkolenie prowadzone "na żywo" za pośrednictwem łącza internetowego, z wykorzystaniem wirtualnych narzędzi.

Zalety szkolenia w formie Live online:

- Oszczędność czasu brak konieczności przemieszczania się
- Elastyczność możliwość łączenia różnorodnej formy przekazu (prezentacja/wideo/czat itp.)
- Efektywność brak odgłosów i przerw w sali na miejscu
- Komunikacja obustronna komunikacja między prowadzącym spotkanie a uczestnikami, jak i między samymi uczestnikami
- Możliwość rejestracji szkolenia wirtualne sesje mogą być łatwo i dokładnie udokumentowane (funkcja nagrywania)



Grupa docelowa

Szkolenie przeznaczone jest dla pracowników, menadżerów, przewodniczących zespołu bezpieczeństwa żywności (HACCP), organizacji dostarczających swoje wyroby do sieci handlowych lub będących producentami surowców dla producentów dostarczających wyroby do sieci handlowych.

Wymagania wstępne

Uczestnicy powinni:

Wskazana jest podstawowa znajomość wymagań systemu HACCP, co najmniej w oparciu o Codex Alimentarius. Szkolenie skupia się na specyficznych wymaganiach zawartych w standardzie, bazując na podstawowej wiedzy uczestników o systemie HACCP

Wymagania sprzętowe:

Aby wziąć udział w szkoleniu, niezbędne jest posiadanie komputera z dostępem do Internetu oraz zestawu słuchawkowego (głośnik + mikrofon).

Program

- 1. Podstawowe definicje, pojęcie IFS
- 2. Aktualne wymagania prawne w zakresie bezpieczeństwa żywności
- 3. Systemem HACCP wg IFS Food
- 4. Wymagania KO: zarządzanie i zaangażowanie, monitorowanie CCP, higiena osobista, umowa z klientem, specyfikacje surowców, ograniczanie ryzyka zwiazanego z ciałami obcymi, identyfikowalność, audyty wewnętrzne, wycofania, zwroty i incydenty, działania korygujace
- 5. Elementy systemu zarządzania jakością w tym m.in. kultura bezpieczeństwa żywności, dokumenty, zapisy i udokumentowane informację
- 6. Zarządzanie zasobami, m.in.: zasoby ludzkie, higiena personelu, szkolenia, zaplecze socjalne, wyposażenie,
- 7. Procesy operacyjne m.in.: koncentracja na kliencie, specyfikacje i receptury, zakupy, zlecanie procesów na zewnątrz, opakowania, programy wstępne,
- 8. Pomiary, analiza i doskonalenie m.in.: audyty wewnetrzne, inspekcje, walidacja i kontrola procesów, analiza produktów, reklamacje, analiza produktów i monitorowanie środkowiska,
- 9. Obrona żywności i oszustwa żywności Foof defence i Food fraud
- 10. Zmiany wynikajace z doktrym publikowanych przez IFS, korzystanie z bazy IFS.



Szkolenie realizowane w oparciu o wymagania IFS Food Standard Version 8.

Ważne wskazówki

Cena obejmuje:

- dostęp do wirtualnej klasy
- materiały szkoleniowe
- zaświadczenie o udziale w szkoleniu

Zamówienia

Już teraz zamów wybrany termin bezpośrednio na stronie https://akademia-pl.tuv.com/s/PL-PL-21010W i korzystaj z funkcjonalności:

- Szybkiego procesu zamówienia
- Osobistego konta klienta
- Możliwości jednoczesnego zakupu dla kilku uczestników

Możesz również wypełnić tradycyjną kartę zgłoszenia i złożyć zamówienie za pośrednictwem poczty elektronicznej na adres akademia@pl.tuv.com.



® TÜV, TUEV and TUV are registered trademarks. Utilisation and application requires prior approval.

Formularz zamówienia Strona 1/3

NINIEJSZYM ZAPISUJĘ SIĘ NA NASTĘPUJĄCE SZKOLENIE/EGZAMIN:

550,00 zł Cena netto (plus VAT) 676,50 zł Cena brutto (z VAT)

Standard IFS Food (IFS Food Standard Version 8). Live online

Numer wydarzenia: PL-PL-21010W
Wybierz termin, na który chcesz się zapisać:
03.06.2024 - 03.06.2024 , Numer wydarzenia: PL-PL-21010W-Live online

Wszelkie dalsze informacje na temat terminów można znaleźć na stronie https://akademia-pl.tuv.com/s/PL-PL-21010W.

Aby zamówić wyżej wymienione wydarzenie, prosimy o przesłanie formularza zamównienia pocztą elektroniczną.

Adres e-mail:

akademia@pl.tuv.com

Na następnej stronie wpisz szczegóły zamówienia.

Formularz zamówienia Strona 2/3

Zamawiam jako konsument (klient prywatny) Składam zamówienie jako firma / instytucja (klient biznesowy)							
Adres do faktury							
Dane te są wykorzystywane do potwierdzania zamó	wień i wystawiania faktur.						
Nazwa firmy lub instytucji:	Dział (opcjonalnie):						
Ulica i numer domu:	Kod pocztowy: Miasto:						
Numer Twojego zamówienia:	Numer identyfikacji podatkowej (VAT):						
W tym miejscu można wprowadzić wewnętrzny numer zamówienia (numer SAP itp.) ustalony przez firmę. Numer ten zostanie umieszczony na fakturze.							
Twoje dane kontaktowe							
Dane te są wykorzystywane do potwierdzania zamó	wień i wystawiania faktur.						
Forma zwrotu: Imię:	Nazwisko:						
Adres e-mail:	Telefon:						



Formularz zamówienia Strona 3/3

Informacje o uczestnika	ach						
Wezmę udział w wydarzeniu osobiście (dane kontaktowe jak wyżej)							
W wydarzeniu	W wydarzeniu ma wziąć udział następująca osoba:						
Wypełnij formularz ty	/lko wtedy, gdy nie bierzesz udz	iału w wydarzeniu, ale bierze w nim udział inna osoba.					
Forma zwrotu:	lmię:	Nazwisko:					
Adres e-mail:		Telefon:					
Data urodzenia (opcj	onalnie):	Miejsce urodzenia (opcjonalnie):					
Metoda płatności: F	aktura						
	nentów i klientów biznesowych ączonych Warunkach ogólnych	obowiązują zasady anulowania rezerwacji, które n.					
Niniejszym akceptuję następujące ogólne warunki organizatora (https://akademia-pl.tuv.com/regulaminy).							
Miejsce, data, pieczę	ć	Podpis osoby upoważnionej do reprezentowania firmy					
Aby zamówić wyżej welektroniczną.	wymienione wydarzenie, prosin	ny o przesłanie formularza zamównienia pocztą					

Adres e-mail:

akademia@pl.tuv.com

