

# Standard BRC GS Food (Global Standard for Food Safety Issue 9). Live online

## Standard BRC GS Food (Global Standard for Food Safety Issue 9). Live online

 Szkolenie

 1 ilość dostępnych terminów

 Certyfikat uczestnictwa

 Szkolenie live online

 8 h

 Dostępna wersja online

Numer wydarzenia: PL-PL-21022W

Status: 17.04.2024. Wszystkie aktualne informacje można znaleźć na stronie <https://akademia-pl.tuv.com/s/PL-PL-21022W>

Szkolenie prowadzone przez wykwalifikowaną kadrę posiadającą wieloletnie doświadczenie branżowe.

## Korzyści

- Zapoznanie się z wymaganiami systemu zarządzania w oparciu o standard BRC GS Food
- Poznanie podstawowych różnic między HACCP a wymaganiami standardu BRC GS Food
- Pozyskanie umiejętności prawidłowego interpretowania zapisów zawartych w standardzie i przełożenia ich na specyfikację własnej organizacji

Zajęcia trwają 1 dzień 8h\* (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) oraz audytorów wewnętrznych.

## Wymagania wstępne

### **Uczestnicy powinni:**

Uczestnicy powinni znać wymagania 8 wydania BRC Food. 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 BRC, dostęp do BRC Directory, BRC participate – dokumenty publikowane przez BRC.
2. Strefy ryzyka, m.in. wysokie ryzyko, wysoka ostrożność, niskie ryzyko, itd. -
3. Wymagania fundamentalne, m.in.: zaangażowanie najwyższego kierownictwa i ciągłe doskonalenie (w tym kultura bezpieczeństwa i jakości żywności), audyty wewnętrzne, działania korygujące i zapobiegawcze, utrzymanie zakładu i higiena, zarządzanie alergenami, zarządzanie dostawcami surowców i opakowań, identyfikowalność, etykietowanie i kontrola opakowań,
4. Plan bezpieczeństwa żywności – HACCP – powiązanie z Codex Alimentarius,
5. System zarządzania jakością wg BRC GS,
6. Programy wstępne,
7. BRC GS a obrona żywności i autentyczność,
8. Audyty wewnętrzne i przegląd systemu – weryfikacja wg BRC GS

9. Procedura certyfikacji – dlaczego nie należy bać się niezgodności podczas audytów certyfikujących, zasady ustalania terminów kolejnych audytów,

10. Procedura certyfikacji – program audytów zapowiedzianych i niezapowiedzianych, certyfikacja wielooddziałowa,

11. Nowości w podejściu do audytowania BRC GS – na co aktualnie zwraca się największą uwagę

12. Ćwiczenia praktyczne

## 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-21022W> 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](mailto:akademia@pl.tuv.com).

# Formularz zamówienia Strona 1/3

NINIEJSZYM ZAPISUJĘ SIĘ NA NASTĘPUJĄCE SZKOLENIE/EGZAMIN:

## Standard BRC GS Food (Global Standard for Food Safety Issue 9). Live online

Numer wydarzenia: PL-PL-21022W

Wybierz termin, na który chcesz się zapisać:

☐

**05.06.2024 - 05.06.2024**, | Numer wydarzenia: PL-PL-21022W-Live online  
550,00 zł Cena netto (plus VAT) 676,50 zł Cena brutto (z VAT)

Wszelkie dalsze informacje na temat terminów można znaleźć na stronie <https://akademia-pl.tuv.com/s/PL-PL-21022W>.

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

**Adres e-mail:**

[akademia@pl.tuv.com](mailto:akademia@pl.tuv.com)

Na następnej stronie wpisz szczegóły zamówienia.

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

# 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 zamówień 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 zamówień i wystawiania faktur.

Forma zwrotu:

Imię:

Nazwisko:

Adres e-mail:

Telefon:

# Formularz zamówienia Strona 3/3

## Informacje o uczestnikach

☐ Wezmę udział w wydarzeniu osobiście (dane kontaktowe jak wyżej)

☐ W wydarzeniu ma wziąć udział następująca osoba:

Wypełnij formularz tylko wtedy, gdy nie bierzesz udziału w wydarzeniu, ale bierze w nim udział inna osoba.

Forma zwrotu:

Imię:

Nazwisko:

Adres e-mail:

Telefon:

Data urodzenia (opcjonalnie):

Miejsce urodzenia (opcjonalnie):

## Metoda płatności: Faktura

W przypadku konsumentów i klientów biznesowych obowiązują zasady anulowania rezerwacji, które można znaleźć w załączonych Warunkach ogólnych.

☐ Niniejszym akceptuję następujące ogólne warunki organizatora (<https://akademia-pl.tuv.com/regulaminy>).

Miejsce, data, pieczęć

Podpis osoby upoważnionej do reprezentowania firmy

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

## Adres e-mail:

[akademia@pl.tuv.com](mailto:akademia@pl.tuv.com)

