

System HACCP wg normy ISO 22000 – podstawy. Live online

System HACCP wg normy ISO 22000 – podstawy. Live online

 Szkolenie

 1 ilość dostępnych terminów

 Certyfikat uczestnictwa

 Szkolenie live online

 8 h

 Dostępna wersja online

Numer wydarzenia: PL-PL-21001W

Status: 27.04.2024. Wszystkie aktualne informacje można znaleźć na stronie <https://akademia-pl.tuv.com/s/PL-PL-21001W>

Szkolenie prowadzone przez wykwalifikowaną kadrę posiadającą wieloletnie doświadczenie branżowe.

Korzyści

- Zapoznanie się z wymaganiami systemu HACCP w oparciu o normę ISO 22000
- Poznanie podstaw systemu zarządzania HACCP
- Pozyskanie umiejętności w zakresie samodzielnego przygotowania najważniejszych dokumentów w systemie HACCP, w szczególności opisów wyrobów, schematu technologicznego
- Pozyskanie umiejętności przeprowadzania analizy zagrożeń i ryzyka oraz wyznaczania CCP i OPRP

Szkolenie opiera się o wymagania ISO 22000:2018.

Zajęcia trwają 1 dzień 8 h* (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 i menadżerów kontroli jakości zakładów branży spożywczej oraz osób pełniących funkcję przewodniczącego zespołu bezpieczeństwa żywności/przewodniczącego zespołu HACCP lub będących członkami takich zespołów.

Wymagania wstępne

Szkolenie jest wstępnym etapem przygotowującym do szkolenia właściwego dla audytorów wewnętrznych systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności ISO 22000. Z uwagi na wstępny charakter szkolenia mogą w nim uczestniczyć wszyscy chętni – niezależnie od poziomu posiadanej wiedzy.

Program

- Podstawowe pojęcia dotyczące zarządzania bezpieczeństwem żywności
- Aktualne wymagania prawne w zakresie bezpieczeństwa zdrowotnego żywności w Polsce i UE
- System HACCP jako system zarządzania
- System HACCP jako podstawa wdrożenia innych standardów – wymagania sieci handlowych BRC Food i IFS Food
- Geneza norm serii ISO 22000 – odniesienie do Codex Alimentarius
- Programy wstępne i operacyjne programy wstępne – wymagania GMP, GHP
- Pojęcie i omówienie systemu HACCP (7 zasad systemu HACCP wg normy ISO 22000)
- Wymagana dokumentacja w systemie zarządzania bezpieczeństwem żywności – procedury, instrukcje, zapisy – udokumentowana informacja
- Pozostałe wymagania ISO 22000, m.in. komunikacja zewnętrzna, przegląd zarządzania, walidacja, weryfikacja, korekty, działania korygujące itp.
- Wdrażanie i certyfikacja norm ISO 22000
- Najczęstsze problemy przy tworzeniu i nadzorowaniu systemów zarządzania

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-21001W> 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.

Formularz zamówienia Strona 1/3

NINIEJSZYM ZAPISUJĘ SIĘ NA NASTĘPUJĄCE SZKOLENIE/EGZAMIN:

System HACCP wg normy ISO 22000 – podstawy. Live online

Numer wydarzenia: PL-PL-21001W

Wybierz termin, na który chcesz się zapisać:

☐

10.06.2024 - 10.06.2024, | Numer wydarzenia: PL-PL-21001W-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-21001W>.

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

Adres e-mail:

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:

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

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

