

System FSSC 22000 wersja 6.0 Producenci żywności. Live online

System FSSC 22000 wersja 6.0 Producenci żywności. Live online

 Kurs modułowy

 Termin na życzenie

 Certyfikat uczestnictwa

 Szkolenie live online

 8 h

 Dostępna wersja online

Numer wydarzenia: PL-PL-21023W

Status: 09.05.2024. Wszystkie aktualne informacje można znaleźć na stronie <https://akademia-pl.tuv.com/s/PL-PL-21023W>

Szkolenie prowadzone przez wykwalifikowaną kadrę posiadającą wieloletnie doświadczenie branżowe.

Korzyści

System FSSC 22000 to standard łączący wymagania normy ISO 22000 oraz ISO/TS 22002-1 (wcześniej PAS 220). Główną zaletą standardu FSSC 22000, zatwierdzonego przez GFSI (Global Food Safety Initiative) jest uznanie certyfikacji FSSC 22000 na równi ze standardami BRC GS Food czy IFS Food.

Korzyści płynące ze stosowania FSSC 22000:

- Stanowi ramę dla skutecznego systemu zarządzania, w pełni zintegrowanego z systemem organizacji i zgodnego z innymi standardami takimi jak ISO 9001 i ISO 14001
- Został zbudowany z wykorzystaniem metodologii opartej na analizie zagrożeń i zarządzaniu ryzykiem w oparciu o zasady HACCP i umożliwia poprawę skuteczności systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności
- Wykorzystuje specyfikację techniczną ISO/TS 22002-1, opisującą wymagania dla programów wstępnych, co stanowi rozwinięcie wymagania paragrafu 7.2 normy ISO 22000, dostarczając dodatkowych gwarancji dla oczekiwań sieci handlowych

Grupa docelowa

Szkolenie przeznaczone jest dla pracowników, menadżerów, przewodniczących zespołu bezpieczeństwa żywności (HACCP) oraz audytorów wewnętrznych w zakładach przetwarzających, produkujących

żywność.

Wymagania wstępne

Uczestnicy powinni znać wymagania normy ISO 22000. Szkolenie jest rozszerzeniem wiedzy z zakresu systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności wg ISO 22000.

Wymagania sprzętowe

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

Program

Przypomnienie najważniejszych wymagań dotyczących bezpieczeństwa żywności

Geneza norm serii ISO 22000 oraz schematu FSSC 22000 – powiązanie z GFSI

Programy wstępne wg ISO/TS 22002-1, w tym m.in.:

- Konstrukcja budynków
- Media – powietrze, woda, energia
- Usuwanie odpadów
- Urządzenia, maszyny i instalacje
- Zakupy, ocena dostawców i usługodawców
- Higiena maszyn, urządzeń i pomieszczeń
- Zapobieganie zanieczyszczeniom krzyżowym
- Higiena personelu
- Powtórna obróbka
- Magazynowanie
- Wycofanie wyrobów
- Obrona żywności

Wymagania dodatkowe FSSC 22000: zarządzanie usługami i zakupionymi materiałami, etykietowanie produktów, obrona produktów i zafałszowania, używanie logo FSSC, zarządzanie alergenami, monitoring środowiskowy, kultura bezpieczeństwa żywności, kontrola jakości, transport, magazynowanie i przechowywanie, zapobieganie zanieczyszczeniom krzyżowym, weryfikacja programów wstępnych, projektowanie produktu, itp. zarządzanie sprzętem, straty i odpady żywnościowe, wymagania dla organizacji posiadających certyfikat dla wielu zakładów

Procedura certyfikacji wg wersji 6.0 FSSC 22000: audyty zapowiedziane i niezapowiedziane, klasyfikacja niezgodności oraz podejmowanie działań korygujących

Jest to szkolenie prowadzone „na żywo” za pośrednictwem łącza internetowego, z wykorzystaniem wirtualnych narzędzi.

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

Ważne wskazówki

Cena obejmuje:

- udział w szkoleniu
- profesjonalne materiały szkoleniowe
- zaświadczenie o udziale w szkoleniu