System HACCP wg normy ISO 22000 – podstawy

System HACCP wg normy ISO 22000 – podstawy

Szkolenie | 1 ilość dostępnych terminów | Certyfikat uczestnictwa

Szkolenie stacjonarne | 8 h

Numer wydarzenia: PL-PL-21001

Status: 29.03.2024. Wszystkie aktualne informacje można znaleźć na stronie https://akademia-pl.tuv.com/s/PL-PL-21001

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.

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.

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

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 Allimentarius
- 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
- Ćwiczenia praktyczne

Ważne wskazówki

Cena obejmuje:

- udział w szkoleniu
- przerwy kawowe, lunch
- profesjonalne materiały szkoleniowe
- zaświadczenie o udziale w szkoleniu

Link: Karta zgłoszenia do pobrania (pdf)

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

Zamówienia

Już teraz zamów wybrany termin bezpośrednio na stronie https://akademia-pl.tuv.com/s/PL-PL-21001 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.