Standard BRC GS Food (Global Standard for Food Safety Issue 9)

Standard BRC GS Food (Global Standard for Food Safety Issue 9)

Szkolenie | 1 ilość dostępnych terminów | Certyfikat uczestnictwa

Szkolenie stacjonarne | 8 h

Numer wydarzenia: PL-PL-21022

Status: 28.03.2024. Wszystkie aktualne informacje można znaleźć na stronie https://akademia-pl.tuv.com/s/PL-PL-21022

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

Grupa docelowa

Szkolenie przeznaczone jest dla pracowników, menadżerów, przewodniczących zespołu bezpieczeństwa żywności (HACCP) oraz audytorów wewnętrznych.

Wymagania wstępne

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

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

systemie HACCP.

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 żywnosći – HACCP – powiązanie z Codex Alimantarius,

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:

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

® 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-21022 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.