

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: 26.04.2024. 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.