System FSSC 22000 wersja 6.0 Producenci żywności

System FSSC 22000 wersja 6.0 Producenci żywności

Szkolenie | Termin na życzenie | Certyfikat uczestnictwa

Szkolenie stacjonarne | 8 h

Numer wydarzenia: PL-PL-21023

Status: 29.03.2024. Wszystkie aktualne informacje można znaleźć na stronie https://akademia-pl.tuv.com/s/PL-PL-21023

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 Initative) 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.

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

Wymagania wstępne

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

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

Ćwiczenia praktyczne

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

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.