

# Pełnomocnik systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności ISO 22000

## Pełnomocnik systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności ISO 22000



Szkolenie



Termin na życzenie



Zaświadczenie



Szkolenie stacjonarne



16 h

Numer wydarzenia: PL-PL-21005

Status: 19.04.2024. Wszystkie aktualne informacje można znaleźć na stronie <https://akademia-pl.tuv.com/s/PL-PL-21005>

Szkolenie prowadzone przez wykwalifikowaną kadrę posiadającą wieloletnie doświadczenie branżowe.

## Korzyści

- Poznanie zadań oraz roli, jaką pełni w organizacji przewodniczący zespołu HACCP wg ISO 22000
- Pozyskanie umiejętności podjęcia procesu wdrożenia lub utrzymywania systemu w organizacji

## Grupa docelowa

Szkolenie przeznaczone jest dla osób zaangażowanych w funkcjonowanie systemu zarządzania lub oddelegowanych do opracowania dokumentacji systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności, a w szczególności dla osób powołanych do zespołu bezpieczeństwa żywności/HACCP, które pragną zapoznać się z wymaganiami normy ISO 22000 oraz procesem wdrażania w firmie systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności.

# Wymagania wstępne

Uczestnik szkolenia powinien posiadać przynajmniej podstawową wiedzę z zakresu systemu HACCP i/lub systemu zarządzania ISO 22000.

## Program

- Podstawowe pojęcia dotyczące bezpieczeństwa żywności
- Aktualne wymagania prawne w zakresie bezpieczeństwa żywności w Polsce i UE
- Kolejność działań związanych z opracowywaniem i wdrażaniem dokumentacji systemu zarządzania
- Przeznaczenie i cechy charakterystyczne dokumentacji systemu zarządzania
- Struktura dokumentacji systemu zarządzania – wymagana dokumentacja w systemie zarządzania bezpieczeństwem żywności
- Udokumentowana informacja a redagowanie dokumentów systemu zarządzania: procedur, instrukcji, planów jakości, wytyczne opracowywania Księgi HACCP. Czy musi powstać Księga HACCP?
- System HACCP jako system zarządzania
- Geneza norm serii ISO 22000 – odniesienie do Codex Alimentarius
- Wymagania normy ISO 22000
- Programy wstępne i operacyjne programy wstępne – wymagania GMP, GHP, odniesienie do ISO/TS 22002
- Pojęcie i omówienie systemu HACCP (7 zasad systemu HACCP wg normy ISO 22000)
- Pozostałe wymagania ISO 22000, m.in. komunikacja zewnętrzna, przegląd zarządzania, walidacja, weryfikacja, korekty, działania korygujące itp.
- Wdrażanie i certyfikacja systemu w oparciu o wymagania normy ISO 22000
- Najczęstsze problemy przy tworzeniu i nadzorowaniu systemów zarządzania
- Najczęściej pojawiające się problemy i niezgodności spotykane w systemie zarządzania bezpieczeństwem żywności
- Zasady doskonalenia systemu, m.in. przegląd kierownictwa, audyty wewnętrzne
- Przebieg audytu certyfikującego
- Rola i zadania zespołu oraz pełnomocnika w systemie zarządzania bezpieczeństwem żywności
- Egzamin pisemny

Szkolenie opiera się o wymagania ISO 22000:2018.

## Ważne wskazówki

**Cena obejmuje:**

- udział w szkoleniu
- przerwy kawowe, lunch
- profesjonalne materiały szkoleniowe
- certyfikat/zaświadczenie\*

\* Uczestnicy po zaliczeniu egzaminu końcowego otrzymują certyfikat pełnomocnika.