

Pełnomocnik zintegrowanych systemów zarządzania w branży spożywczej ISO 22000, BRC, IFS

Pełnomocnik zintegrowanych systemów zarządzania w branży spożywczej ISO 22000, BRC, IFS



Szkolenie



1 ilość dostępnych terminów



Zaświadczenie



Szkolenie stacjonarne



16 h

Numer wydarzenia: PL-PL-21006

Status: 25.04.2024. Wszystkie aktualne informacje można znaleźć na stronie <https://akademia-pl.tuv.com/s/PL-PL-21006>

Szkolenie prowadzone przez wykwalifikowaną kadrę posiadającą wieloletnie doświadczenie branżowe.

Korzyści

- Zapoznanie się z zadaniami i rolą, jaką pełni w organizacji przewodniczący zespołu HACCP/pełnomocnik
- Przygotowanie się do podjęcia procesu wdrożenia lub utrzymywania systemu w organizacji
- Szkolenie opiera się o wymagania ISO 22000:2018, BRC Food wydanie 9, IFS Food wydanie 8

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 standardów BRC, IFS oraz normy ISO 22000, a także procesem wdrażania w firmie zintegrowanych systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności.

Wymagania wstępne

Uczestnik szkolenia powinien posiadać wiedzę z zakresu wymagań systemu 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 zintegrowanego systemu zarządzania
- Przeznaczenie i cechy charakterystyczne dokumentacji zintegrowanego systemu zarządzania
- Struktura dokumentacji zintegrowanego systemu zarządzania – wymagana dokumentacja w systemie zarządzania bezpieczeństwem żywności
- Redagowanie dokumentów zintegrowanego systemu zarządzania: procedur, instrukcji, planów jakości, wytyczne opracowywania Księgi Jakości. Czy musi powstać Księga Jakości, co powinna zawierać?
- Geneza standardów BRC i IFS oraz norm serii ISO 22000 – odniesienie do Codex Alimentarius oraz ISO 9001
- Wymagania BRC, IFS, normy ISO 22000 – porównanie wymagań, omówienie m.in.:
 - Programów wstępnych i Operacyjnych Programów Wstępnych – wymagania GMP, GHP
 - Pojęć i systemu HACCP (7 zasad systemu HACCP)
 - Wymagań systemowych, m.in. komunikacja zewnętrzna, przegląd zarządzania, walidacja, weryfikacja, korekty, działania korygujące itp.
- Wdrażanie i certyfikacja systemu
- Najczęstsze problemy przy tworzeniu i nadzorowaniu zintegrowanego systemu zarządzania
- Najczęściej pojawiające się problemy i niezgodności identyfikowane podczas audytów zewnętrznych
- Zasady doskonalenia systemu, m.in. przegląd kierownictwa, audyty wewnętrzne
- Przebieg audytu certyfikującego
- Pełnomocnik w systemie zarządzania bezpieczeństwem żywności
- Ćwiczenia praktyczne

Ważne wskazówki

Cena obejmuje:

- udział w szkoleniu
- pełne wyżywienie
- profesjonalne materiały szkoleniowe

- certyfikat/zaświadczenie*

* Uczestnicy po zaliczeniu egzaminu końcowego otrzymują certyfikat pełnomocnika.

Zamówienia

Już teraz zamów wybrany termin bezpośrednio na stronie <https://akademia-pl.tuv.com/s/PL-PL-21006> 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, TÜV and TÜV are registered trademarks. Utilisation and application requires prior approval.