

System FSSC 22000 wersja 6.0 Producenci opakowań

System FSSC 22000 wersja 6.0 Producenci opakowań

 Szkolenie

 Termin na życzenie

 Certyfikat uczestnictwa

 Szkolenie stacjonarne

 8 h

Numer wydarzenia: PL-PL-21028

Status: 14.05.2024. Wszystkie aktualne informacje można znaleźć na stronie <https://akademia-pl.tuv.com/s/PL-PL-21028>

Szkolenie prowadzone przez wykwalifikowaną kadrę posiadającą wieloletnie doświadczenie branżowe.

Korzyści

System FSSC 22000 to standard łączący wymagania normy ISO 22000 oraz ISO/TS 22002-4 (wcześniej PAS 223). Główną zaletą standardu FSSC 22000, zatwierdzonego przez GFSI (Global Food Safety Initiative) jest uznanie certyfikacji FSSC 22000 na równi ze standardami BRC GS PM czy IFS PAC.

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 22002-4, opisującą wymagania dla programów wstępnych, co stanowi rozwinięcie wymagania paragrafu 7.2 normy ISO 22000, dostarczając dodatkowych gwarancji dla oczekiwania sieci handlowych

Grupa docelowa

Szkolenie przeznaczone jest dla pracowników, menadżerów, przewodniczących zespołu bezpieczeństwa żywności (HACCP) oraz audytorów wewnętrznych w zakładach produkujących opakowania do kontaktu z żywnością.

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 22002-4, w tym m.in.:

- Wyposażenie
- Przepływ pracy
- Media - powietrze, woda, oświetlenie
- Odpady
- Przydatność, czyszczenie i konserwacje wyposażenia,
- Zarządzanie zakupami materiałów i usług
- Środki zapobiegawcze
- Sprzątanie
- Zwalczanie szkodników
- Higiena personelu
- Powtórna obróbka
- Procedury wycofania wyrobów
- Magazynowanie i transport
- Informacje o opakowaniach do żywności i komunikacja z klientami
- 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

Procedura certyfikacji wg wersji 6.0 FSSC 22000: audyty zapowiedziane i niezapowiedziane, klasyfikacja niezgodności oraz podejmowanie działań korygujących

Ćwiczenia praktyczne

Ważne wskazówki

Cena obejmuje:

- udział w szkoleniu
- przerwę kawową, lunch
- profesjonalne materiały szkoleniowe
- zaświadczenie o udziale w szkoleniu

Link:  [Karta zgłoszenia do pobrania \(pdf\)](#)