

SZKOLENIE: „AUDYTOR WEWNĘTRZNY GMP+ B2”

WYKŁADY, ANALIZA PRZYKŁADÓW, WYMIANA DOŚWIADCZEŃ

SYMBOL: 23 DSZ

CEL / OPIS SZKOLENIA:

Szkolenie ma na celu poznanie oraz zrozumienie: wymagań stawianych audytorom wewnętrznym SZBP; zasad efektywnego planowania oraz technik przeprowadzania audytu wewnętrznego SZBP w organizacji; praktycznych sposobów interpretacji wymagań standardu GMP+ B1 oraz załączników w trakcie przeprowadzania audytów wewnętrznych SZBP w organizacji.

Korzyści ze szkolenia: nabycie umiejętności planowania i przeprowadzenia audytu wewnętrznego na zgodność z wymaganiami standardu GMP+ B2 FSA scheme w funkcjonującym w organizacji Systemie Zarządzania Bezpieczeństwem Pasz; poszukiwania dowodów spełnienia wymagań: przepisów prawa, Standardu GMP+B2 oraz załączników GMP+ FSA scheme, dokumentacji systemowej; klienta.

UCZESTNICZY SZKOLENIA:

Szkolenie skierowane jest do audytorów wewnętrznych oraz do kandydatów na audytorów wewnętrznych w organizacji oraz innych osób chcących przeprowadzać audyty wewnętrzne systemu zarządzania GMP+.

PROGRAM SZKOLENIA:

1. Przypomnienie kluczowych wymagań standardu GMP+ B2 oraz załączników GMP+ FSA scheme.
 - System Zarządzania Bezpieczeństwem Pasz (SZBP)
 - Program warunków wstępnych
 - HACCP
 - Kontrola działań operacyjnych
 - Weryfikacja i usprawnienia
2. Podstawowe zasady audytowania
3. Rodzaje kryteriów audytowych
4. Kompetencje, pożądane cechy i ocena audytorów
5. Zarządzanie programem audytów
6. Działania audytowe
 - Przygotowanie planu audytu – Ćwiczenie
 - Przygotowanie się do audytu – dokumenty robocze - Ćwiczenie
 - Techniki przeprowadzania audytu – Ćwiczenie
 - Raportowanie niezgodności i spostrzeżeń z audytu – Ćwiczenie
 - Sporządzanie raportu z audytu - Ćwiczenie
7. Test końcowy
8. Podsumowanie i zakończenie szkolenia

TRENER:

Certyfikowany audytor wiodący normy ISO 9001 oraz standardu BRC. Doświadczenie w komórkach związanych z zarządzaniem i zapewnieniem jakości jako Specjalista ds. HACCP, Kierownik Działu Jakości oraz Pełnomocnik ds. systemów zarządzania jakością w branży spożywczej. Czynny audytor, uczestniczy i prowadzi wdrożenia oraz szkolenia w zakresie systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności wg. normy ISO 22000, standardu IFS Food, BRC oraz systemu HACCP.

CENA SZKOLENIA:

590 zł netto + 23% VAT - cena katalogowa

500 zł netto + 23% VAT - cena pakietowa

Cena zawiera: uczestnictwo w szkoleniu, materiały szkoleniowe w wersji elektronicznej, długopis, notes, serwis kawowy, lunch, certyfikat.

Faktura VAT za szkolenie przesyłana jest w wersji elektronicznej po szkoleniu. W przypadku braku zaznaczenia na formularzu zgłoszeniowym, zgody na fakturę w wersji elektronicznej, do wystawianej faktury doliczana będzie opłata administracyjna w wysokości 6 zł netto i faktura wysyłana będzie papierowo.

NOCLEG: istnieje możliwość rezerwacji noclegów w hotelu lub pensjonacie, w pokojach jedno lub dwuosobowych. Płatność za nocleg nie jest wliczona w cenę szkolenia.

CZAS TRWANIA SZKOLENIA: 1 dzień po 6-7 godzin

TERMINY SZKOLEŃ:

06.06.2019 Poznań

28.11.2019 Warszawa

PAKIET SZKOLENIOWY:

Szkolenie jest częścią pakietu: „**AKADEMIA SPECJALISTY JAKOŚCI I BEZPIECZEŃSTWA PASZ**”:

1. System HACCP w przemyśle paszowym. Wymagania i audyt wewnętrzny
04-05.04.2019 Poznań
03-04.10.2019 Warszawa
2. Pobieranie próbek pasz i kiszonek pod kątem występowania materiału genetycznie zmodyfikowanego
21.05.2019 Ryki
3. GMP+ B1. Wymagania i wdrożenie systemu NOWOŚĆ **LUB**
11.04.2019 Poznań
16.10.2019 Warszawa
4. GMP+ B2. Wymagania i wdrożenie systemu NOWOŚĆ
05.06.2019 Poznań
27.11.2019 Warszawa
5. Audytor wewnętrzny GMP+B1 NOWOŚĆ **LUB**
12.04.2019 Poznań

17.09.2019 Warszawa

6. Audytor wewnętrzny GMP+B2 NOWOŚĆ

06.06.2019 Poznań

28.11.2019 Warszawa

Uczestnik pakietu szkoleń otrzymuje certyfikat: **Specjalista systemów zarządzania bezpieczeństwem pasz.**

Łączna cena za pakiet szkoleniowy: **2.150 zł netto + 23% VAT.**