

SZKOLENIE ON- LINE

„PEŁNOMOCNIK DS. JAKOŚCI W ZAKRESIE WYMAGAŃ STANDARDÓW BRC I IFS. AUDYT WEWNĘTRZNY W ZAKRESIE BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOCICI”

Szkolenia on-line skierowane są do osób, które chcą odbyć pełnowartościowe szkolenie w czasie rzeczywistym bez potrzeby wychodzenia z domu lub biura.

129 ON-LINE

TECHNIKI I METODY:

wykłady, analiza przykładów, wymiana doświadczeń

WYMAGANIA SPRZĘTOWE:

Szkolenia organizowane są w czasie rzeczywistym. Aby skorzystać ze szkolenia on-line nie jest wymagane specjalne oprogramowanie. Wystarczy mieć komputer stacjonarny lub notebook wyposażony w mikrofon, głośniki i dostęp do Internetu (zalecamy przeglądarkę Chrome).

CEL / OPIS SZKOLENIA:

Celem szkolenia jest prezentacja i szczegółowe omówienie wymagań standardów BRC i IFS. W czasie szkolenia zostaną przedstawione możliwości doskonalenia systemu zarządzania bezpieczeństwem i jakością żywności pod kątem spełnienia wymagań standardów BRC i IFS oraz wymagań prawnych funkcjonujących w obszarze produkcji i wprowadzania do obrotu żywności. W trakcie warsztatów zaprezentowane zostaną również aspekty dotyczące doskonalenia umiejętności audytowania systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności.

UCZESTNICY SZKOLENIA:

Szkolenie skierowane jest do pełnomocników ds. zarządzania jakością, członków zespołu ds. bezpieczeństwa żywności, osób odpowiedzialnych za dozór produkcyjny, opracowanie, wdrożenie i doskonalenie systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności oraz audytorów wewnętrznych.

PROGRAM SZKOLENIA:

- Przedstawienie koncepcji aktualnych wydań standardów BRC i IFS.
- Powiązania nowych wymagań standardów z obowiązującymi przepisami prawnymi.
- Wymagania standardów w zakresie systemu zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności (wymagania dotyczące odpowiedzialności najwyższego kierownictwa, wymagania dotyczące dokumentacji, nadzorowanie systemu jakości i bezpieczeństwa, zarządzanie reklamacjami oraz postępowanie w sytuacjach kryzysowych).
- Ocena wymagań standardów w zakresie pakowania i znakowania produktów spożywczych w kontekście aktualnie obowiązujących przepisów prawa żywnościowego.
- Zarządzanie dotyczące zagrożeń ciałami obcymi w przedsiębiorstwie.
- Wymagania w zakresie kontroli produktu i procesu produkcyjnego (nadzór nad alergenami i GMO, nadzór nad ciałami obcymi, analizy laboratoryjne, zwolnienie wyrobu).
- Nadzór nad personelem (szkolenia, higiena personelu, nadzór medyczny, wymagania dotyczące odzieży ochronnej).
- Planowanie audytów systemów zarządzania (sporządzanie programu i planu audytu, przygotowanie dokumentacji audytowej, przygotowanie audytora do przeprowadzenia audytu).
- Przeprowadzanie audytów wewnętrznych (zasady prowadzenia audytu wewnętrznego, komunikacja w czasie audytu, zbieranie i ocena dowodów z audytu).
- Funkcje i zadania Pełnomocnika systemu zarządzania BRC i IFS (nadzór nad utrzymaniem systemu i raportowanie wyników systemu, organizacja pracy Zespołu bezpieczeństwa żywności, rola w zakresie zarządzania programem audytów wewnętrznych, organizacja przeglądów zarządzania i weryfikacji systemu HACCP).

PROWADZĄCY:

Certyfikowany Audytor wewnętrzny systemu HACCP, ISO 22000, IFS Food, audytor trzeciej strony BRC Food; ekspert ds. Bezpieczeństwa i Jakości Produktów Spożywczych J.S. Hamilton Poland Sp. z o. o. Prowadzi szkolenia z zakresu systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności, alergenów oraz z zakresu znakowania środków spożywczych.

TERMINY SZKOLENIA:

11-12.03.2021

17-18.06.2021

07-08.09.2021

09-10.12.2021

CZAS TRWANIA SZKOLENIA: 2 dni po ok. 5 godzin

AGENDA:

10:00 – 11.30 rozpoczęcie szkolenia on-line

11:30 - 11:45 – przerwa

11:45-13:15 cd. szkolenia on-line

13:15- 13:30 – przerwa

13:30 – 15:00 cd. szkolenia on-line

15:00 podsumowanie, zakończenie

ZASADY ORGANIZACJI SZKOLENIA ON-LINE:

Przed szkoleniem

Każdy uczestnik otrzyma na swój e-mail, zaproszenie do wirtualnej sali szkoleniowej.

Wszystkie instrukcje niezbędne do połączenia zostaną wysłane na adres e-mail.

Przed szkoleniem do Uczestnika zostaną wysłane materiały szkoleniowe (prezentacja) w formie elektronicznej.

Szkolenie

Szkolenie prowadzone jest przez trenera oraz asystenta Działu Szkoleń J.S. Hamilton Poland Sp. z o.o.

Szkolenie transmitowane jest **na żywo**, uczestnicy mogą zadawać pytania,, prosić o wskazówki, można też rozmawiać z innymi uczestnikami i dzielić się spostrzeżeniami. Uczestnikom nie jest udostępniana lista obecności ani lista firm.

Na zakończenie zajęć uczestnicy wypełniają test wiedzy (o ile jest przewidziany) i ankiety ewaluacyjne.

Po szkoleniu

Po szkoleniu Uczestnicy otrzymują zaświadczenie / certyfikat uczestnictwa w wersji elektronicznej.

Oryginał zaświadczenia / certyfikatu w wersji elektronicznej wysyłany jest na adres mailowy wskazany przez Uczestnika szkolenia.

ZGŁOSZENIA:

Zgłoszenia prosimy nadsyłać do 7 dni przed terminem szkolenia on-line. Najpóźniej w dniu szkolenia do godz. 09:00 do uczestników zostanie przesłany e-mail z linkiem do wydarzenia oraz instrukcją do zalogowania się na platformie. W razie pytań prosimy o kontakt: szkolenia@hamilton.com.pl lub telefon: 58/ 766 99 46.

CENA SZKOLENIA ON-LINE:

890 zł netto + VAT 23 %

Cena zawiera: uczestnictwo w szkoleniu on-line, imienne zaświadczenie potwierdzające uczestnictwo w szkoleniu on-line, materiały szkoleniowe w wersji elektronicznej .

Ilość miejsc na szkolenie on-line jest ograniczona. Decyduje kolejność zgłoszeń.

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.