

SZKOLENIE ON- LINE

„WYMAGANIA STANDARDU IFS FOOD WERSJA 7 – OMÓWIENIE ZMIAN”

WYKŁADY, ANALIZA PRZYKŁADÓW, WYMIANA DOŚWIADCZEŃ
SYMBOL: 116 ON-LINE

WYMAGANIA SPRZĘTOWE:

W celu prawidłowego i pełnego korzystania ze szkolenia należy posiadać urządzenie (komputer, laptop lub smartfon) z dostępem do Internetu, wbudowaną kamerą (opcjonalnie) i mikrofonem, głośnikami (wejście słuchawkowe/słuchawki). Zalecamy korzystanie z przeglądarki internetowej Google Chrome.

CEL / OPIS SZKOLENIA:

Przedstawienie zmian w standardzie IFS Food v.7, a także nowych zasad w procesie audytu oraz raportowania przez jednostki certyfikujące.

UCZESTNICY SZKOLENIA:

Szkolenie skierowane jest do:

- Osób zaangażowanych w projektowanie i zarządzanie systemem zarządzania bezpieczeństwem żywności;
- Pełnomocników HACCP, pracowników i kierowników działów zarządzania lub kontroli jakości,
- Pracowników odpowiedzialnych za nadzór i weryfikację standardu IFS

PROGRAM SZKOLENIA:

1. Informacje ogólne i najnowsze wiadomości:
 - Struktura IFS,
 - Spojrzenie na temat bezpieczeństwa i jakości żywności w ujęciu globalnym,
 - Rodzina standardów bezpieczeństwa i jakości wg IFS,
2. Podsumowanie głównych zmian w nowej wersji standardu:
 - Proces przeglądu IFS Food w skrócie ,
 - Podejście procesowe - skoncentrowanie zmian na normie ISO/IEC 17065,
 - Struktura IFS Food v. 7,
3. Protokół certyfikacji:
 - Rodzaj audytów i wariantów audytów ,
 - Procedura oceny,
 - Zakres oceny
4. Lista kontrolna oceny:
 - Wymagania KO,
 - Ocena ryzyka a analiza zagrożeń i ryzyka powiązanego,
 - Kultura bezpieczeństwa żywności,
 - System HACCP,
 - Obszary wrażliwe,
 - Procesy zlecane na zewnątrz,
 - Opakowania – wzmocnione wymagania,

- GMO,
- Drzwi i bramy,
- Mycie i dezynfekcja,
- Ograniczenie ryzyka ciał obcych,
- Nadzór nad szkodnikami,
- Transport,
- Wyposażenie ,
- Identyfikowalność,
- Alergeny,
- Zafałszowania żywności,
- Obrona żywności,
- Słowniczek – nowe i zmodyfikowane definicje

5. Raportowanie:

- Zmiany w Action Plan,
- Numer GLN,
- Certyfikat – wzór

6. Podsumowanie, 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.

LUB

- 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.

LUB

- Ekspert w dziedzinie jakości i bezpieczeństwa żywności. W branży doradczej, audytorskiej i szkoleniowej od 2000 roku. Kompetencje trenerskie poświadczone odpowiednimi certyfikatami oraz długoletnią praktyką. W doświadczeniu współpraca z jednostkami certyfikującymi m.in. TUV Nord, TUV Rheinland, Sai Global, ISOQAR, ISO CERT. Długoletni wykładowca Uniwersytetu Ekonomicznego w Poznaniu, Wyższej Szkoły Bankowej z tematyki zarządzania jakością, środowiskiem, bezpieczeństwem żywności, BHP, SPC, chemii, stosowania prawa żywnościowego, zrównoważonej konsumpcji i produkcji żywności, itp. Doświadczenie w branży spożywczej jako Pełnomocnik ds. zarządzania bezpieczeństwem żywności i BHP. Stała współpraca z przedsiębiorstwami branży spożywczej w zakresie doradztwa w systemach jakości i bezpieczeństwa żywności. W swojej pracy stawia na praktyczne podejście do tematu, miłą atmosferę i komunikatywność.

TERMINY:

26.01.2022

22.04.2022

05.07.2022

12.12.2022

CZAS TRWANIA SZKOLENIA: ok. 6 godzin

AGENDA:

09:00 – 15.30 z przerwami na odpoczynek

ZASADY ORGANIZACJI SZKOLENIA ON-LINE:

Przed szkoleniem

Przed szkoleniem do Uczestnika zostaną wysłane materiały szkoleniowe (prezentacja) w formie elektronicznej na adres e-mail podany w zgłoszeniu.

Opiekun szkolenia z Działu Projektów Szkoleniowych i Audytów przed szkoleniem wyśle na adres e-mail Uczestnika instrukcje niezbędne do połączenia on-line oraz zaproszenie do wirtualnej sali szkoleniowej na Platformie internetowej TEAMS lub ZOOM.

Szkolenie

Szkolenie prowadzone jest przez trenera oraz opiekuna szkolenia z Działu Szkoleń J.S. Hamilton

Szkolenie transmitowane jest na żywo, uczestnicy mogą zadawać pytania na bieżąco, komentować, 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

Uczestnicy otrzymują zaświadczenie/certyfikat uczestnictwa w wersji elektronicznej na adres e-mailowy wskazany na zgłoszeniu.

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 jakichkolwiek pytań lub wsparcia technicznego prosimy o kontakt:

szkolenia@jsh.com.pl lub telefon: 58/ 766 99 46.

CENA SZKOLENIA ON-LINE:

550 zł netto + VAT 23 %

Cena zawiera: uczestnictwo w szkoleniu on-line, imienne zaświadczenie/certyfikat potwierdzający 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.