

SZKOLENIE

„ZMIANY W FSSC 22000 WERSJA 6.”

WYKŁADY, ANALIZA PRZYKŁADÓW, WYMIANA DOŚWIADCZEŃ

TRYB SZKOLENIA: HYBRYDOWY - ON-LINE / STACJONARNE

SYMBOL: 222 DSZ

CEL / OPIS SZKOLENIA:

Celem szkolenia jest prezentacja i szczegółowe omawianie zmienionych wymagań FSSC 22000 wersja 6. Szkolenie opiera się o wymagania standardu FSSC 22000, publikowane przez FSSC, a który zacznie obowiązywać od 01.04.2024.

UCZESTNICZY SZKOLENIA:

Szkolenie przeznaczone jest dla pracowników, kierowników, menadżerów, przewodniczących zespołu bezpieczeństwa żywności (HACCP) a także członków zespołu bezpieczeństwa żywności w zakładach posiadających certyfikat FSSC 22000 lub przygotowujących się do certyfikacji.

Zarówno zakłady produkujące żywność, opakowania jak i środki biochemiczne, a także zajmujące się transportem, przechowywaniem oraz sprzedażą.

PROGRAM SZKOLENIA:

1. Zmiany w wymaganiach dodatkowych FSSC / Nowe wymagania dodatkowe:

- Zarządzanie usługami i zakupionymi materiałami,
- Etykietowanie produktów,
- Obrona produktów i zafalszowania,
- 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,
- Straty i odpady żywnościowe,
- Wymagania dla organizacji posiadających certyfikat dla wielu zakładów,
- Ćwiczenie – dyskusja

2. Zmiany w programie certyfikacji FSSC 22000, m.in.

- Zmiany w kategoriach i podkategoriach – wpływ na certyfikację,
- Planowanie audytów, raportowanie,
- Audyty zapowiedziane, niezapowiedziane oraz zdalne,
- Klasyfikacja niezgodności oraz podejmowanie działań korygujących

3. Podsumowanie, zakończenie szkolenia.

PROWADZĄCY:

Barbara Szyperko-Wojnarowicz - Od kilkunastu lat prowadzi działalność w zakresie szkoleń, konsultacji oraz audytowania systemów zarządzania. Audytor wiodący w jednostce certyfikującej m.in. w zakresie ISO 9001, ISO 22000, BRC Food. Audytor drugiej strony w branży spożywczej oraz opakowaniowej. Pełnomocnik systemów zarządzania w zakładach produkcyjnych. Konsultant wspierający zakłady w zakresie ISO 9001, ISO 22000, FSSC 22000, BRC Food, BRC PM, IFS Food, IFS Logistics i Broker itp.

TERMINY:

29.01.2024 – szkolenie on-line

21.03.2024 Kraków – szkolenie on-line i/ lub stacjonarnie

21.05.2024 – szkolenie on-line

12.07.2024 – szkolenie on-line

03.10.2024 – szkolenie on-line

AGENDA SZKOLENIA ON-LINE:

9:00 – 11.00 rozpoczęcie szkolenia on-line

11:00 - 11:15 – przerwa

11:15-13:30 cd. szkolenia on-line

13:30 podsumowanie, zakończenie

CENA SZKOLENIA:

TRYB ON-LINE

697,00 zł netto + VAT 23 %

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

TRYB STACJONARNY

896,00 zł netto + VAT 23 %

Cena zawiera: uczestnictwo w szkoleniu, imienne zaświadczenie / certyfikat potwierdzający uczestnictwo w szkoleniu, materiały szkoleniowe w wersji elektronicznej, serwis kawowy, lunch, koszt sali konferencyjnej, długopis, notes.

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.

ZASADY ORGANIZACJI SZKOLENIA W PRZYPADKU WYBORU WERSJI ON-LINE:

WYMAGANIA SPRZĘTOWE:

W celu prawidłowego i pełnego korzystania ze szkolenia on-line 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.

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 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. Opiekun szkolenia jest dostępny na początku i na końcu spotkania. W razie potrzeby kontaktu w trakcie szkolenia dostępny jest pod telefonem i email.

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 oraz 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.

Do uczestników na 7 dni przed szkoleniem zostanie przesłane potwierdzenie realizacji szkolenia wraz ze szczegółami.

Na dzień przed szkoleniem 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.