

SZKOLENIE

„WALIDACJA W SYSTEMACH ZARZĄDZANIA BEZPIECZEŃSTWEM ŻYWNOSCI (IFS, BRC, FSSC)”

WYKŁAD, PREZENTACJA, CASE-STUDY, ZADANIA INDYWIDUALNE I GRUPOWE

TRYB SZKOLENIA: ON-LINE

SYMBOL: 238 DSZ

CEL/ OPIS SZKOLENIA:

Walidacja, jako niezbędny element każdego systemu zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności, oparta jest na założeniu potwierdzenia skuteczności metod, procesów, produktów. Uczestnicy będą mieli okazję nabyć umiejętności przeprowadzenia procesu walidacji procesów, metod i parametrów produktu, tak aby były one skuteczne. Zrozumieją różnice pomiędzy terminem weryfikacja, a walidacji w systemach bezpieczeństwa żywności.

UCZESTNICY SZKOLENIA:

Szkolenie przeznaczone jest dla posiadających wdrożony schemat certyfikacji FSSC 22000, IFS/ BRC a także dla osób odpowiedzialnych za nadzorowanie systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności – pełnomocników, auditorów.

PROGRAM SZKOLENIA:

1. Podstawowe zagadnienia dot. bezpieczeństwa żywności
2. Weryfikacja a walidacja – różnice w terminologii (podejście Codex Alimentarius, USDA, FDA, GFSI, itp.)
3. Wymagania dot. walidacji w systemach bezpieczeństwa żywności IFS; BRC, FSSC 22000
4. Metody walidacji w systemach bezpieczeństwa żywności:
 - a. Oparta na danych teoretycznych,
 - b. Oparta na modelach matematycznych, statystycznych,
 - c. Oparta na podejściu praktycznym,
 - d. Oparta na podejściu mieszanym.
5. Dokumentowanie wyników walidacji.
6. Case Studies – walidacja aspektów związanych z bezpieczeństwem żywności.
 - a. Walidacja limitów krytycznych CCP.
 - b. Walidacja procesu mycia i dezynfekcji.
 - c. Walidacja procesu detekcji metali.
 - d. Walidacja informacji dla konsumenta na etykiecie.
 - e. inne
7. Pytania i dyskusja.

TRENER:

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 J.S. HAMILTON oraz jednostkami certyfikującymi m.in. TUV Nord, TUV Rheinland, ISOQAR, ISOCERT. Konsultant wspierający zakłady w zakresie HACCP, ISO 22000, FSSC 22000, BRC Food, IFS Food, 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:

13.02.2024 - szkolenie on-line

18.04.2024 - szkolenie on-line

14.06.2024 - szkolenie on-line

18.09.2024 - szkolenie on-line

06.12.2024 - szkolenie on-line

AGENDA:

9:00 – 11.30 rozpoczęcie szkolenia

11:30 - 11:45 – przerwa

11:45-13:15 cd. szkolenia

13:15 - 13:30 – przerwa

13:30 – 15:00 cd. szkolenia

15:00 podsumowanie, zakończenie szkolenia

CENA SZKOLENIA:

TRYB ON-LINE

647 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.

ZASADY ORGANIZACJI SZKOLENIA W PRZYPADKU WYBORU WERSJI 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.

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.