

BEZPŁATNE WEBINARIUM
„CERTYFIKACJA NA ZGODNOŚĆ Z WYMAGANIAMI FDA-FSMA DLA PRODUCENTÓW
EKSPORTUJĄCYCH ŻYWNOSĆ DO USA (TPCP).”

WYKŁADY

TRYB SZKOLENIA: ON-LINE

SYMBOL: 249 WEB

KORZYŚCI Z CERTYFIKACJI:

Uzyskanie certyfikatu TPCP stanowi potwierdzenie zgodności planu bezpieczeństwa żywności i jego stosowania w zakładzie z wymaganiami jurysdykcji FDA co przekłada się na wzrost zaufania importerów i uzyskanie łatwiejszego dostępu do tamtejszego rynku, a ponadto przynosi korzyści na poziomie celnym oraz zmniejsza prawdopodobieństwo kontroli zakładu produkcyjnego przez urzędników FDA.

UCZESTNICY SZKOLENIA:

Standard skierowany jest do firm eksportujących żywność do USA, opracowany zgodnie z ustawą o modernizacji bezpieczeństwa żywności (Food Safety Modernization Act - FSMA). Ma on zastosowanie dla prawie wszystkich firm podlegających jurysdykcji FDA począwszy od produkcji podstawowej (np. świeże owoce i warzywa oraz związana z nimi działalność przetwórcza) kończąc na produkcji szeroko pojętej żywności przetworzonej.

PROGRAM SZKOLENIA:

1. Strategia FDA w zakresie bezpieczeństwa żywności importowanej na rynek USA.
2. Rola akredytowanego programu certyfikacji trzeciej strony (TPCP – Third Party Certification Program).
3. Zakres zastosowania – FSMA: 21 CFR 112, 21 CFR 117, 21 CFR.
4. Działania inspekcyjne FDA realizowane poza granicami USA.
5. Aspekty podlegające weryfikacji podczas audytu TPCP.
6. Proces certyfikacji TPCP.
7. Korzyści wynikające z certyfikacji TPCP.
8. Pytania.

PROWADZĄCY:

Zbigniew Oczadły - Doktor nauk rolniczych w zakresie technologii żywienia i żywności – chemii i analizy żywności (Uniwersytet Rolniczy w Krakowie, Wydział Technologii Żywności, Katedra Analizy i Oceny Jakości Żywności). Wykładowca z zakresu prawa żywnościowego oraz wymagań standardów BRC i IFS w ramach studiów podyplomowych na wydziale Technologii Żywności Uniwersytetu Rolniczego w Krakowie. Audytor wiodący w zakresie standardów BRC Food, IFS Food, FSSC 22000 oraz GLOBALG.A.P.; audytor systemów ISO 9001, ISO 22000 oraz HACCP. Wykształcenie pedagogiczne, wieloletnie doświadczenie w prowadzeniu szkoleń między innymi z zakresu prawa żywnościowego, wymagań standardów sieciowych, audytów wewnętrznych. Wieloletnie doświadczenie w prowadzeniu analiz sensorycznych, badań konsumenckich, projektowania pracowni sensorycznych.

Kamila Zawartka - Magister inżynier technologii żywności (Uniwersytet Rolniczy w Krakowie). Ukończyła studia podyplomowe z zakresu zarządzania jakością i bezpieczeństwem w przemyśle spożywczym. Certyfikowany audytor wiodący standardu TPCP (Third Party Certification Program) na zgodność z wymaganiami FDA-FSMA. Kierownik działu standardów dla przetwórstwa w Jednostce Certyfikującej QA Solutions. Z branżą certyfikacji związana od ponad 10 lat.



TERMINY:**21.02.2025****29.05.2025****AGENDA:**

13:00 – rozpoczęcie webinarium

14:00 – sesja pytań i odpowiedzi, podsumowanie i zakończenie webinarium

CENA SZKOLENIA :**Szkolenie jest bezpłatne.**

Ilość miejsc na webinarium jest nieograniczona, wymagane wcześniejsze zapisanie się.

ZGŁOSZENIA:

Zgłoszenia prosimy nadsyłać do 7 dni przed terminem szkolenia. Zapisy można dokonać poprzez stronę internetową <https://hamilton.com.pl/szkolenia/harmonogram-szkolen> lub Formularz zgłoszeniowy, dostępny na życzenie.

W razie jakichkolwiek pytań lub potrzeby wsparcia technicznego prosimy o kontakt: szkolenia@jsh.com.pl lub telefon: 58/ 766 99 46.

