

# SZKOLENIE

# LEGATO

INSTITUTE OF QUALITY™

KULTURA  
BEZPIECZEŃSTWA  
ŻYWNOŚCI WG GFSI



**LEGATO**  
INSTITUTE OF QUALITY



# PROGRAM

## Wymagania prawne kultury bezpieczeństwa żywności

- Annex I to Regulation (EC) No 853/2004
- General Principles of Food Hygiene (CXC 1-1969)

## Wymagania standardów bezpieczeństwa żywności

- BRC Global Standard for Food Safety Food v8 (opracowanie spełnia wymagania nowej wersji v9)
- IFS Food v7 (opracowanie spełnia wymagania nowej wersji v8)
- FSSC 22000 v5.1 (opracowanie spełnia wymagania nowej wersji v6)
- Przewodnik FSSC 22000 v5.1

## Wymagania Global Food Safety Initiative

A CULTURE OF FOOD SAFETY A POSITION PAPER FROM THE GLOBAL FOOD SAFETY INITIATIVE (GFSI)

- Wizja i misja
- Ludzie
- Konsystencja
- Zdolność adaptacji
- Świadomość zagrożeń i ryzyka

## Ocena stanu kultury bezpieczeństwa żywności (wg wymagań GFSI)

- Przedstawienie propozycji metody oceny (MATRYCA LIJ) – plik oceny wdrożenia kultury bezpieczeństwa żywności (w tym arkusz do przygotowania Planu doskonalenia)

Czas trwania: 1 dzień, 7h