



PEŁNOMOCNIK I AUDITOR WEWNĘTRZNY SYSTEMU ZARZĄDZANIA BEZPIECZEŃSTWEM ŻYWNOCÍ WG FSSC 22000

(PN-EN ISO 22000:2006+ISO/TS 22002-1:2009)



CEL SZKOLENIA

Celem szkolenia jest zdobycie wiedzy i praktycznych umiejętności w zakresie zarządzania bezpieczeństwem żywności w przedsiębiorstwie, oraz zdobycie kompetencji w zakresie audytu wewnętrznego systemu opartego o wymagania norm PN-EN ISO 22000:2006 i ISO/TS 22002-1:2009

PROFIL UCZESTNIKA

Szkolenie jest skierowane do:

- Osób zaangażowanych w projektowanie i zarządzanie systemami bezpieczeństwa żywności
- Pełnomocników HACCP, pracowników i kierowników działów zarządzania lub kontroli jakości oraz pracowników laboratoriów zakładowych
- Pracowników odpowiedzialnych za nadzór i weryfikację systemu HACCP
- Osób zainteresowanych nabyciem umiejętności audytowania systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności i pogłębianiem wiedzy z zakresu normy ISO 22000

KORZYŚCI

- Prosty i przyjazny w odbiorze przekaz treści związanych z nowym standardem certyfikacji FSSC 22000
- Praktyczne aspekty pozwalające wprost wdrożyć omówione rozwiązania w przedsiębiorstwie - cenimy wygodę i praktyczne rozwiązania
- Po szkoleniu uczestnicy potrafią sprawnie zarządzać systemem bezpieczeństwa żywności, dzięki czemu stanowią zaporę bezpieczeństwa przed ewentualnymi problemami z jakością produktów
- Dzięki pozyskanej wiedzy zapewniają sprawne przejście przez audyty certyfikacyjne, oraz klientów
- W trakcie szkolenia można pozyskać ofertę z wyceną certyfikacji systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności



Program

- Omówienie i interpretacja wymagań systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności ISO 22000
- Aspekty prawne związane z bezpieczeństwem zdrowotnym żywności
- Zagadnienia związane z systemem HACCP, GHP, GMP
- Programy wstępne PRP w ISO/TS 22002-1
- System HACCP w ISO 22000
- Zasady i techniki audytowania wg ISO 19011:2012
- Projektowanie audytu – wymagania i potrzeby klientów, określenie celów audytów, planowanie audytów
- Zasady analizy i kwalifikacji wyników audytu - niezgodności, spostrzeżeń, obszarów doskonalenia.
- Prowadzenie audytów, działania poaudytowe – prowadzenie spotkań, ustalanie niezgodności, raport audytu, działania korygujące, zapobiegawcze
- Symulacja audytu
- Kompetencje interpersonalne audytorów wewnętrznych – psychologia komunikacji, asertywność, zarządzanie zespołem audytorów
- Psychologia audytów wewnętrznych
- **Egzamin**

Czas trwania - 2 dni; 9.00 - 15.30

Certyfikaty:

- Pełnomocnika i Auditora Wewnętrznego Systemu Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności wg FSSC 22000 Lubuskiego Instytutu Jakości (polsko-angielski)/ po szkoleniu
 - *Pełnomocnika i Auditora Wewnętrznego wg FSSC 22000 międzynarodowej jednostki certyfikującej (dodatkowy - 100 zł brutto)/ do 2 tygodni po szkoleniu*
 - *Czy potrzebuję dodatkowego certyfikatu? - odpowiedź w FAQ*
-

W cenie:

- Certyfikat | materiały drukowane | długopis
Lunch | catering kawowy