

ZAPRASZAMY STUDENTKI I STUDENTÓW POLITECHNIKI BYDGOSKIEJ NA SZKOLENIE

AUDITOR WEWNĘTRZNY ZARZĄDZANIA BEZPIECZEŃSTWEM ŻYWNOSTCI WG STANDARDÓW ISO 22000, FSSC 22000, IFS ORAZ BRC

Szkolenie przeznaczone jest dla kandydatów na auditorów wewnętrznych, osób odpowiedzialnych za wdrożenie i utrzymanie systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności w organizacji, a także dla osób zainteresowanych uzyskaniem nowych, przyszłościowych kwalifikacji zawodowych. Szkolenie zawiera elementy doskonalenia wiedzy i umiejętności audytowania.

Czterodniowy kurs został przygotowany na podstawie wymagań międzynarodowych standardów ISO 22000, FSSC 22000, IFS oraz BRC. W trakcie szkolenia będą identyfikowane wymagania dokumentacyjne w/w standardów, omawiane specyficzne wymagania, dyskutowane obserwacje audytowe, co pozwoli uczestnikowi na zrozumienie ich treści w trakcie ćwiczeń.

Program szkolenia

DZIEŃ 1

Wymagania systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności wg ISO 22000:2018

Rodzina norm ISO 22000 i ich struktura

Omówienie wraz z interpretacją wymagań ISO 22000

7 zasad systemu HACCP

Podsumowanie i pytania otwarte

Wymagania FSSC 22000 v.5.1

Wprowadzenie do kontekstu GFSI

Omówienie wraz z interpretacją wymagań FSSC 22000

Korzyści z wdrożenia zmian w Systemu Zarządzania Jakością wg FSSC 22000 wersja 5

Podsumowanie i pytania otwarte

DZIEŃ 2

Wymagania standardu IFS v7

Wprowadzenie do standardu i ogólne informacje

Proces przeglądu IFS

Różne typy zakładów produkcyjnych, system oceny

Omówienie wraz z interpretacją wymagań IFS Food

Analiza zagrożeń i ocena powiązanych ryzyk kontra ocena ryzyka

Food Fraud, Food Defence

Podsumowanie i pytania otwarte

DZIEŃ 3

Wymagania BRC Global Standard v9

Wprowadzenie do standardu i ogólne informacje

Proces przeglądu BRC

Różne typy zakładów produkcyjnych, system oceny

Omówienie wraz z interpretacją wymagań BRCGS Food

Kultura bezpieczeństwa żywności

Podsumowanie i pytania otwarte

DZIEŃ 4

Część auditowa

Niezgodności, odniesienie i kwalifikacja niezgodności.

Formułowanie niezgodności

Audit systemu jakości. Proces auditu, rodzaje auditów, zasady auditowania, zarządzanie programem auditów

Kompetencje i cechy osobowe auditorów

Przygotowanie auditu, plan i lista pytań auditowych

Działania audytowe na miejscu

Raport z auditu

Egzamin

Po zakończeniu szkolenia macie Państwo możliwość otrzymania Certyfikatu potwierdzającego uzyskane kompetencje auditorskie.

Każdy uczestnik egzaminu, który uzyska pozytywną ocenę i pokryje poniższe koszty otrzyma certyfikat: Auditora wewnętrznego zarządzania bezpieczeństwem żywności wg standardów ISO 22000, FSSC 22000, IFS oraz BRC wydany przez Jednostkę Certyfikującą TÜV NORD Polska.

Zgłoszenia na szkolenie i egzamin należy dokonać na formularzu, najpóźniej do 23 listopada, łącznie z opłatą za udział na poniższe konto:

TÜV NORD Polska Sp. z o.o. ul. Mickiewicza 29, 40-085 Katowice mBank SA oddział w Katowicach.
Numer rachunku bankowego: 77114010780000404246001009

Z dopiskiem „szk. i egzamin AW ZBŻ – Politechnika Bydgoszcz.”