

AUDYTOR WEWNĘTRZNY
SYSTEMU ZARZĄDZANIA BEZPIECZEŃSTWEM ŻYWNOŚCI
NA PRZYKŁADZIE SYSTEMÓW IFS FOOD W. 8 I BRC GS FOOD SAFETY W. 9
kod szkolenia: AU01

CEL SZKOLENIA

W trakcie szkolenia uczestnicy poznają kryteria oceny systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności (wg IFS Food i BRC GS Food Safety) oraz zasady i dobre praktyki planowania, prowadzenia i dokumentowania audytów wewnętrznych.

PROGRAM SZKOLENIA**I DZIEŃ**

1. Wymagania dotyczące produkcji i dostarczania żywności.
 - Wymagania prawne.
 - Normy międzynarodowe i standardy globalne dotyczące zarządzania bezpieczeństwem żywności.
 - Źródła aktualnych informacji dotyczących bezpieczeństwa i jakości żywności.
2. Standardy globalne BRC SG Food Safety w.9 i IFS Food w.8.
 - Krótka charakterystyka, podobieństwa i różnice.
 - Wymagania fundamentalne (BRC GS Food Safety) i KO (IFS Food).
 - Podejście oparte na ryzyku.
3. Wymagania BRC SG Food Safety w.9 i IFS Food w.8.
 - Zarządzanie i zaangażowanie najwyższego kierownictwa.
 - Plan bezpieczeństwa żywności - HACCP.
 - System zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności.
 - Wymagania dotyczące personelu.
 - Standardy zakładu.
 - Kontrola produktu i procesu.

II DZIEŃ

1. Wymagania BRC GS Food Safety w. 9 i IFS Food w.8 dotyczące audytów wewnętrznych.
2. Zarządzanie audytami wewnętrznymi (wg ISO 19011:2018). Zarządzanie programem audytów wewnętrznych.
 - Planowanie audytu wewnętrznego i ustalanie celu audytu.
 - Wybór odpowiedniej techniki audytu.
 - Przygotowanie list kontrolnych.
 - Przeprowadzanie audytu. Wykorzystanie kompetencji audytora w celu uzyskania informacji o prowadzonych działaniach.
 - Dokumentowanie ustaleń: identyfikacja oraz dokumentacja zgodności i niezgodności, wraz z obiektywnymi dowodami.
 - Raport z audytu.
 - Działania poaudytowe.
3. Pytania i odpowiedzi. Podsumowanie szkolenia.

DOMINIKA BELKA

Szkolenia • Audyty • Wdrożenia • Konsultacje

CZAS TRWANIA

2 dni x 8 godzin (w tym przerwy).

METODYKA SZKOLENIA

Szkolenie zdalne lub stacjonarne, prowadzone z wykorzystaniem prezentacji. Integralną częścią szkolenia są ćwiczenia (min. 60% całkowitego czasu szkolenia) i dyskusja z uczestnikami.

ADRESACI

Pracownicy różnych działów: specjaliści i kierownicy.

KOSZT I TERMIN PŁATNOŚCI

Zgodnie z aktualnym cennikiem lub ofertą indywidualną.

Podany koszt obejmuje:

- Przygotowanie materiałów i przeprowadzenie szkolenia.
- Materiały szkoleniowe w formie pliku pdf.
- Przykładowe dokumenty.
- Imienne certyfikaty dla uczestników w formie pliku pdf.
- Konsultacje po szkoleniu.

PROWADZĄCY

Dominika Belka, mgr inż. Biotechnologii

Doświadczony trener, audytor i konsultant systemów: zarządzania jakością (ISO 9001:2015), zarządzania bezpieczeństwem żywności (GHP, GMP, HACCP, ISO 22000, FSSC 22000, BRC Food, BRC Packaging, IFS Food) i z zakresu certyfikacji żywności (BIO, Rainforest Alliance); konsultant z zakresu prawa żywnościowego. Doświadczenie na stanowisku pełnomocnika systemu zarządzania: bezpieczeństwem żywności w firmie z branży spożywczej oraz bezpieczeństwem produktu w firmie z branży produkcji opakowań do żywności. Wieloletnie doświadczenie w zakresie wdrażania i doskonalenia systemów zarządzania, audytowania oraz przeprowadzania szkoleń i warsztatów.

DOMINIKA BELKA

ul. Koszykowa 23, 47-224 Kędzierzyn-Koźle

NIP: 947 144 73 89

tel. 792 777 588, e-mail: biuro@dominikabelka.com

www.dominikabelka.com