

AUDYTY ZEWNĘTRZNE DOSTAWCÓW DOSTAWCÓW SUROWCÓW I OPAKOWAŃ SZKOLENIE DLA AUDYTORÓW

kod szkolenia: AU02

CEL SZKOLENIA

W trakcie szkolenia uczestnicy zdobędą kompetencje do przeprowadzenia oceny dostawców obejmujące: zaplanowanie, przygotowanie, prowadzenie i dokumentowanie działań audytowych.

PROGRAM SZKOLENIA

1. Definicja i rodzaje audytów dostawców.
2. Korzyści wynikające z prowadzenia audytów dostawców.
3. Przygotowanie audytu:
 - ustalenie kryteriów (w odniesieniu do zapewnienia m.in. bezpieczeństwa surowców oraz opakowań),
 - przygotowanie listy kontrolnej i planu audytu,
 - ryzyka audytowe.
4. Przebieg procesu audytowego u dostawcy: prowadzenie audytu i zadania audytora.
5. Wymagane dokumenty związane z procesem audytowania, przygotowanie raportu.
6. Metody prowadzenia działań poaudytowych i doskonalących.
7. Kompetencje, prawa i obowiązki audytora.
8. Podsumowanie i zakończenie szkolenia.

CZAS TRWANIA

6 godzin (w tym przerwy).

METODYKA SZKOLENIA

Szkolenie zdalne lub stacjonarne, prowadzone z wykorzystaniem prezentacji. Integralną częścią szkolenia są ćwiczenia (min. 40% 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.

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

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.