

KULTURA JAKOŚCI I BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOŚCI

WG WYTYCZNYCH GFSI

kod szkolenia: D002

CEL SZKOLENIA

Celem szkolenia jest przygotowanie uczestników do skutecznego wdrożenia i doskonalenia kultury jakości i bezpieczeństwa żywności w zakładzie produkującym żywność na podstawie wytycznych GFSI, uwzględnionych w wymaganiach BRC GS Food Safety w.9, IFS Food w.8 i FSSC 22000 w. 6.0.

PROGRAM SZKOLENIA

1. Wytyczne GFSI dotyczące kultury jakości i bezpieczeństwa żywności uwzględnione w wymaganiach globalnych standardów- wprowadzenie.
2. Praktyczne wdrożenie działań związanych z kulturą jakości i bezpieczeństwa żywności: opracowanie metod badania (np. ankiet), analiza wyników, wyznaczenie celów i ich pomiar.
3. Doskonalenie działań.
4. Podsumowanie szkolenia.

CZAS TRWANIA

4 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

Kierownicy i specjaliści firm produkcyjnych różnych działów; pełnomocnicy i specjaliści systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności.

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.