

ZARZĄDZANIE ALERGENAMI

ZGODNIE Z WYMAGANIAM DLA PRODUCENTÓW ŻYWNOSCI

kod szkolenia: D003

CEL SZKOLENIA

Celem szkolenia jest przygotowanie uczestników do zarządzania alergenami żywnościami w przedsiębiorstwie produkującym żywność zgodnie z wymaganiami prawnymi i standardów globalnych - na przykładzie wymagań IFS Food w. 8 i BRC GS Food Safety w. 9.

PROGRAM SZKOLENIA

1. Zarządzanie alergenami - wprowadzenie, obowiązujące akty prawne i wymagania standardów globalnych.
2. Analiza zagrożeń związanych z alergenami.
3. Ograniczanie ryzyka związanego z alergenami - środki kontroli związane z surowcami, procesem produkcji, środowiskiem produkcji, magazynowaniem i transportem.
4. Metody detekcji alergenów.
5. Weryfikacja i walidacja procesów oraz środków kontroli.
6. Szkolenia dla pracowników.
7. Pytania i odpowiedzi. Podsumowanie szkolenia.

CZAS TRWANIA

8 godzin (w tym przerwy).

METODYKA SZKOLENIA

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