

FOOD FRAUD - ZAFĄLSZOWANIA, OSZUSTWA I AUTENTYCZNOŚĆ ŻYWNOSCI WG IFS FOOD W. 8 I BRC GS FOOD SAFETY W. 9 kod szkolenia: D005

CEL SZKOLENIA

Celem szkolenia jest przygotowanie uczestników do wdrożenia, monitorowania i doskonalenia skutecznego planu ograniczania oszustw związanych z żywnością na przykładzie wymagań IFS Food w. 8 i BRC GS Food Safety w. 9.

PROGRAM SZKOLENIA

1. Zafałszowania, oszustwa i autentyczność żywności - wprowadzenie.
2. Przypomnienie wymagań IFS Food w. 8 i BRC GS Food Safety w. 9.
3. Opracowanie planu ograniczania oszustw związanych z żywnością:
 - Powołanie zespołu i lidera.
 - Zagrożenia związane z surowcami i procesami.
 - Analiza zagrożeń i ocena ryzyka.
 - Środki kontroli.
 - Przegląd i aktualizacja planu ograniczania oszustw związanych z żywnością.
4. Szkolenia dla pracowników.
5. Pytania i odpowiedzi. Podsumowanie szkolenia.

CZAS TRWANIA

6 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

Pełnomocnicy i specjaliści systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności; lider i członkowie zespołu ds. ograniczania oszustw związanych z żywnością.

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.