

WALIDACJA, WERYFIKACJA I MONITOROWANIE PROCESÓW W PRODUKCJI SPOŻYWCZEJ

kod szkolenia: D008

CEL SZKOLENIA

Celem szkolenia jest zapoznanie uczestników z zagadnieniami dotyczącymi walidacji, weryfikacji i monitorowania procesów oraz metodami przeprowadzenia takich czynności, na podstawie przykładowych procesów w produkcji spożywczej i przykładowych formularzy.

PROGRAM SZKOLENIA

1. Walidacja i weryfikacja - wprowadzenie: terminy i definicje, podejście do walidacji i weryfikacji wg Kodeksu Żywnościowego (*Codex Alimentarius*) oraz standardów globalnych zarządzania bezpieczeństwem żywności: IFS Food w. 8 i BRC GS Food Safety w.9.
2. Przeprowadzenie walidacji procesów technologicznych oraz mycia i dezynfekcji: teoria i podejście praktyczne na podstawie przykładów; raport walidacji.
3. Weryfikacja i monitorowanie procesów: opracowanie planu działań, zapisy, nadzór i szkolenia dla pracowników.
4. Analiza trendów i działania naprawcze.
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. 70% całkowitego czasu szkolenia) i dyskusja z uczestnikami.

ADRESACI

Pełnomocnicy i specjaliści systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności; lider i członkowie zespołu HACCP.

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.