

SKUTECZNE ZARZĄDZANIE CIAŁAMI OBCYMI WG IFS FOOD I BRC GS FOOD SAFETY kod szkolenia: D009

CEL SZKOLENIA

Celem szkolenia jest pomoc uczestnikom we wdrożeniu skutecznego i odpowiedniego zarządzania ciałami obcymi w przedsiębiorstwie, skoncentrowanego na zapobieganiu obecności ciał obcych i podnoszeniu świadomości na temat możliwych źródeł zanieczyszczeń.

PROGRAM SZKOLENIA

1. Zarządzanie ryzykiem związanym z ciałami obcymi - wprowadzenie.
2. Wymagania standardów globalnych dotyczących zarządzania ciałami obcymi wg BRC SG Food Safety w.9 i IFS Food w.8.
3. Analiza zagrożeń związanych z ciałami obcymi.
4. Ograniczanie ryzyka obecności ciał obcych związanego z:
 - surowcami
 - opakowaniami szklanymi
 - konstrukcją maszyn i urządzeń
 - pracami związanymi z utrzymaniem ruchu.
5. Metody i urządzenia do detekcji ciał obcych.
6. Weryfikacja i walidacja.
7. Postępowanie w przypadku incydentów i reklamacji związanych z ciałami obcymi.
8. Wskazówki dotyczące szkoleń dla pracowników.
9. 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

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.