

**BRC GS FOOD SAFETY WYDANIE 9**  
**WYMAGANIA I PRAKTYCZNA INTERPRETACJA**  
**kod szkolenia: GS02**

**CEL SZKOLENIA**

W trakcie szkolenia uczestnicy szczegółowo poznają wymagania BRC Food Safety wydanie 9 oraz omawiają je z prowadzącym pod kątem skutecznego wdrożenia.

**PROGRAM SZKOLENIA**

1. BRC Food Safety Food wydanie 9 - wprowadzenie.
2. Proces certyfikacji.
3. Omówienie wymagań wraz z praktyczną ich interpretacją.
  - Zaangażowanie najwyższego kierownictwa.
  - Plan bezpieczeństwa żywności - HACCP.
  - System zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności.
  - Standardy dotyczące zakładu.
  - Kontrola produktu.
  - Kontrola procesu.
  - Personel.
  - Strefy produkcyjne - strefy wysokiego ryzyka, wysokiej ostrożności i niechłodzone, wymagające wysokiej ostrożności.
  - Wymagania dotyczące produktów będących przedmiotem handlu.
4. Pytania i odpowiedzi. Podsumowanie szkolenia.

**CZAS TRWANIA**

2 dni x 6 godzin (w tym przerwy).

**METODYKA SZKOLENIA**

Szkolenie zdalne lub stacjonarne, prowadzone z wykorzystaniem prezentacji. Integralną częścią szkolenia są ćwiczenia (min. 50% całkowitego czasu szkolenia) i dyskusja z uczestnikami.

**ADRESACI**

Kierownicy firm produkcyjnych, pełnomocnicy systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności, lider i członkowie zespołu ds. HACCP, audytorzy wewnętrzni, specjaliści i kierownicy różnych działów.

**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.

**DOMINIKA BELKA**

ul. Koszykowa 23, 47-224 Kędzierzyn-Koźle

NIP: 947 144 73 89

tel. 792 777 588, e-mail: [biuro@dominikabelka.com](mailto:biuro@dominikabelka.com)

[www.dominikabelka.com](http://www.dominikabelka.com)

- 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.