

FSSC 22000 WYDANIE 6.0: ZMIANY W NAJNOWSZEJ WERSJI

kod szkolenia: GS05

CELE SZKOLENIA

W trakcie szkolenia uczestnicy poznają nowe i zmienione wymagania najnowszej wersji 6.0 schematu FSSC 22000 oraz będą mieli okazję omówić z prowadzącym sposoby praktycznego spełnienia tych wymagań.

PROGRAM SZKOLENIA

1. Przyczyny Przyczyny aktualizacji schematu FSCC 2200.
2. Harmonogram wprowadzania nowej wersji schematu.
3. Przegląd najważniejszych zmian w stosunku do wersji 5.1 schematu.
4. Sposoby wdrożenia nowych i zmienionych wymagań schematu.
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. 40% czasu szkolenia) i omówienie przykładowych rozwiązań wdrożeniowych 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.

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);

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

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.