

ZARZĄDZANIE RYZYKIEM DLA PRODUCENTÓW ŻYWNOŚCI WG ISO 31000 kod szkolenia: GS06

CEL SZKOLENIA

W trakcie szkolenia uczestnicy poznają zasady i metody wdrożenia działań związanych z zarządzaniem ryzyka w organizacji oraz dowiadują się jak je zastosować w kontekście wymagań systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności na przykładzie BRC GS Food Safety w.9 i IFS Food w.8.

PROGRAM SZKOLENIA

1. Wymagania standardów globalnych zarządzania bezpieczeństwem żywności dotyczące ryzyka - wprowadzenie.
2. Zasady zarządzania ryzykiem wg ISO 31000.
3. Metody oceny ryzyka wg ISO 31000 i ich praktyczne zastosowanie - ćwiczenia praktyczne.
4. Pytania i odpowiedzi. Podsumowanie szkolenia.

CZAS TRWANIA

8 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 i specjaliści firm produkcyjnych różnych działów; pełnomocnicy i specjaliści systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności.

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.
- 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.