

CERTYFIKACJA BIO: WYMAGANIA PRAWNE I ICH WDROŻENIE

OBSŁUGA PORTALU TRACES

kod szkolenia: ZR02

CELE SZKOLENIA

Celem szkolenia jest zapoznanie uczestników z wymaganiami prawnymi dotyczącymi przetwarzania żywności ekologicznej (BIO) oraz omówienie praktycznych sposobów ich spełnienia w celu uzyskania i utrzymania certyfikatu dla przetwarzanych produktów.

PROGRAM SZKOLENIA

1. Podstawowe informacje dotyczące żywności ekologicznej i jej certyfikacji.
2. Obowiązujące wymagania prawne dla producentów i przetwórców żywności ekologicznej.
3. Ryzyko związane z autentycznością i zgodnością z wymaganiami prawnymi.
4. Praktyczne spełnienie wymagań prawnych obowiązujących organizacje przetwarzające i dostarczające żywność ekologiczną:
 - import spoza UE i obsługa systemu Traces
 - produkcja oraz dostarczanie do klientów
 - kontrola wewnętrzna i zewnętrzna procesu przetwarzania oraz produktów
 - dokumenty i zapisy
 - zasady znakowania żywności ekologicznej.
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 jest omówienie przykładowych rozwiązań wdrożeniowych z uczestnikami.

ADRESACI

Pracownicy odpowiedzialni za nadzór nad przetwarzaniem i dostarczaniem żywności ekologicznej oraz za spełnienie wymagań prawnych w tym zakresie.

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.

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.