



SYSTEMY I STANDARDY DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNÓŚCI	I	II	III	IV	V	VI	Cena	Miejsce	Czas trwania	REJESTRACJA
CQI/IRCA ISO 22000:2018 Auditor Wiodący Systemu Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności (PR 359)			21-25				3 450 zł	Warszawa Online	5 dni	ONLINE
FSSC 22000:2018 Wymagania systemu	10		16		27		780 zł	Warszawa Online	1 dzień	ONLINE
FSSC ISO 22000 Auditor Wiodący Systemu Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności						27.06-01.07	3 450 zł	Warszawa Online	5 dni	ONLINE
FSSC 22000 v5.1 - Wdrożenie Systemu Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności				na żądanie				Warszawa Online	2 dni	NAPISZ DO NAS
FSSC 22000 v5.1 - Auditor Wewnętrzny Systemu Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności				na żądanie				Warszawa Online	2 dni	NAPISZ DO NAS
BRCGS for Packaging Materials Wersja 6 - Szkolenie dla Auditorów				11-12		8-9	2 350 zł	Warszawa Online	2 dni	ONLINE
BRCGS for Packaging Materials Wersja 6 - Szkolenie dla zakładów			9-11				1 590 zł	Warszawa Online	2 dni	ONLINE
BRCGS for Food Safety Wersja 8 - Szkolenie dla Auditorów Wiodących				4-8			3 900 zł	Warszawa Online	5 dni	ONLINE
BRCGS for Food Safety Wersja 8 - Szkolenie dla zakładów						6-7	1 590 zł	Warszawa Online	2 dni	ONLINE
BRCGS HACCP		15-16		28-29			1 590 zł	Warszawa Online	2 dni	ONLINE
BRCGS Ocena podatności organizacyjna zafałszowania żywności (Food Fraud)				13			1 050 zł	Warszawa Online	1 dzień	ONLINE
BRCGS Ocena ryzyka			18				1 050 zł	Warszawa Online	1 dzień	ONLINE
BRCGS Monitoring Środowiskowy			17				1 050 zł	Warszawa Online	1 dzień	ONLINE
BRCGS Analiza Przyczynowo-Skutkowa						10	1 050 zł	Warszawa Online	1 dzień	ONLINE
BRCGS Walidacja i weryfikacja					6		1 050 zł	Warszawa Online	1 dzień	ONLINE
Zrozumienie i doskonalenie kultury bezpieczeństwa żywności				19		14	780 zł	Warszawa Online	1 dzień	ONLINE



Zrozumienie i poprawa kultury bezpieczeństwa żywności

Uczestnicy szkolenia pozyskają wiedzę na temat planowania procesu identyfikacji, pomiaru i poprawy kultury bezpieczeństwa żywności w organizacji. Podczas szkolenia omówione zostanie także to czym jest kultura i jak wdrożyć plany jej poprawy, nakładając je na FSMS, aby uzyskać najlepsze wyniki.

FSSC 22000 v5.1 - Auditor Wewnętrzny Systemu Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności

Kurs ten rozwija umiejętności niezbędne do oceny oraz raportowania zgodności, a także wdrażania procesów opartych na FSSC 22000. Podczas szkolenia uczestnicy dowiedzą się, jak zainicjować audyt, przygotować i przeprowadzić działania audytowe, opracować i rozpowszechnić raporty z audytu oraz przeprowadzić działania korygujące.

FSSC ISO 22000 Auditor Wiodący Systemu Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności

W trakcie kursu uczestnicy zdobędą wiedzę nt. zmian jakie wnosi wersja 5.1 systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności FSSC 22000. Szkolenie odwołuje się również do zasad auditowania opisanych w normie ISO 19011. Ponadto poruszone zostaną zagadnienia dotyczące cel schematu FSSC 22000, kluczowych zasad skutecznego systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności w odniesieniu do wymagań FSSC wersja 5 oraz w jaki sposób wykazać zgodność podczas auditu certyfikującego.

CQI/IRCA ISO 22000:2018 Auditor Wiodący Systemu Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności (PR359)

W ciągu pięciu dni uczestnicy zdobędą wiedzę i umiejętności potrzebne do przeprowadzenia skutecznych auditów Systemu Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności. Przedstawimy cały proces auditowania: od jego inicjowania do monitorowania działań poauditowych.



FSSC 22000:2018 - Wymagania systemu

Podczas szkolenia uczestnicy dowiedzą się jak wdrożyć koncepcję ciągłego doskonalenia w procesy organizacji poprzez FSSC 22000. Zdobędą również wiedzę z zakresu identyfikacji struktury i wymagań skutecznego systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności, a także nt. systemu, kluczowych terminów i definicji, architektury wyższego poziomu ISO oraz kluczowych koncepcji struktury FSSC 22000.

BRCGS for Packaging Materials Wersja 6 - Szkolenie dla Auditorów

Szkolenie to zostało zaprojektowane w celu zyskania przez uczestników dogłębnego zrozumienia głównych zasad oraz wymagań standardu, włączając w to „cel wymagania” (fundamental clauses) oraz „wymagania podstawowe” (statements of intent), zasad auditowania standardu BRC, włączając planowanie i raportowanie.

FSSC 22000 v5.1 - Wdrożenie Systemu Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności

Dzięki udziałowi w szkoleniu uczestnicy zdobędą wymagane umiejętności, aby przeprowadzić przegląd stanu wyjściowego obecnej pozycji organizacji i wdrożyć kluczowe zasady FSSC 22000. Stosując podejście krok po kroku, dowiedzą się, jak opracować plan wdrożenia, stworzyć niezbędną dokumentację i monitorować plan systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności.

BRCGS for Packaging Materials Wersja 6 - Szkolenie dla zakładów

Szkolenie zostało zaprojektowane w taki sposób, aby dostarczyć uczestnikom wiedzy na temat wymagań standardu [(w tym wymagań fundamentalnych (podstawowych))] w wersji 6. Osoby uczestniczące uzyskają również wiedzę na temat przebiegu procesu auditu systemu, w tym przygotowania do auditu, niezgodności, działań korygujących i tematów związanych z certyfikatem.

BRCGS Bezpieczeństwo żywności v8 - Szkolenie dla Auditorów Wiodących

W trakcie tego 5-dniowego szkolenia uczestnicy zyskają dogłębne zrozumienie wymagań standardu (Wersja 8) w odniesieniu do protokołu oraz skutecznego auditowania. Szkolenie uwzględni również ćwiczenia w zakresie technik auditowania, tak aby rozwinąć te umiejętności zgodnie z wymaganiami GFSI.

BRCGS Bezpieczeństwo żywności v8 - Szkolenie dla zakładów

Dwudniowe szkolenie BRCGS Global Standard for Food Safety umożliwi personelowi technicznemu, jakościowemu i operacyjnemu producentów, sprzedawców detalicznych i firm gastronomicznych pełne zrozumienie protokołów i wymagań normy BRCGS dotyczącej bezpieczeństwa żywności, w wersji 8, w tym planowania auditu oraz zdarzenia w trakcie i po audicie.

BRCGS HACCP

Szkolenie to dedykowane jest dla osób pracujących w branży spożywczej zarówno na stanowiskach operacyjnych jak i kierowniczych, wdrażających, pracujących i zarządzających systemem HACCP, w tym konsultantów. Po zakończeniu szkolenia uczestnicy będą w stanie określić szczegóły schematu standardów BRCGS w odniesieniu do HACCP oraz opisać zasady HACCP Codex Alimentarius.

BRCGS Ocena podatności organizacji na zafałszowanie żywności (Food Fraud)

Szkolenie zostało zaprojektowane w taki sposób, aby dostarczyć uczestnikom wiedzę na temat metod / technik przeprowadzenia oceny podatności na zafałszowanie w danej organizacji. Wiedza w tym zakresie jest niezwykle przydatna podczas identyfikowania oraz minimalizowania ryzyka związanego z zafałszowaniami oraz wdrażania Systemu Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności w zakładzie, w tym wdrażania wymagań norm BRCGS.

BRCGS Ocena ryzyka

Szkolenie to ma na celu dostarczenie wiedzy na temat analizy ryzyka, w tym różnych stosowanych metod oceny. Wiedza w tym zakresie jest niezwykle przydatna podczas wdrażania systemu zarządzania w zakładzie, w tym wdrażania wymagań norm BRC. Po zakończeniu szkolenia uczestnicy będą w stanie wybrać i wykorzystać różne metody oceny ryzyka w swojej organizacji i zrozumieć wymagania

BRCGS Monitoring Środowiskowy

Szkolenie zostało zaprojektowane w taki sposób, aby szczegółowo dostarczyć wiedzę na temat kluczowych elementów programu monitoringu środowiskowego (identyfikacja obszarów podwyższonego ryzyka mikrobiologicznego; metody pobierania próbek, działania korygujące).

BRCGS Analiza Przyczynowo-Skutkowa

W trakcie kursu omawiane są szczegółowo: metodologie oraz znaczenie RCA. Stosowanie RCA jest szczególnie rekomendowane podczas wdrażania i prowadzenia systemów zarządzania, w tym takich jak opisane w standardach BRCGS.

BRCGS Walidacja i Weryfikacja

Podczas szkolenia omawiane są szczegółowo: różnice pomiędzy procesami walidacji i weryfikacji, tak aby ułatwić ich wdrożenie w środowisku procesowym. Szkolenie to jest szczególnie rekomendowane podczas wdrażania i prowadzenia systemów zarządzania, w tym takich jak opisane w standardach BRCGS.

* Prezentacja oraz materiały pomocnicze są dostępne w języku polskim.

Cena kursu obejmuje: materiały szkoleniowe, certyfikat, poczęstunek i lunch (nie obejmuje zakwaterowania)

Wszystkie szkolenia dla norm dotyczących bezpieczeństwa żywności odbywają się w Warszawie.

W terminarzu podane zostały ceny netto, należy je powiększyć o aktualną stawkę podatku VAT

WSZYSTKIE SZKOLENIA MOGĄ BYĆ PROWADZONE JAKO KURSY DEDYKOWANE DLA PAŃSTWA ORGANIZACJI

BSI Group Polska Sp. z o.o.

Al. „Solidarności” 171, 00-877 Warszawa

bsigroup.com/szkolenia

+48 22 209 01 44 | +48 22 209 01 45 | +48 22 209 01 46

szkolenia@bsigroup.com