

Akademia Szkoleniowa BSI

Szkolenia dla branży spożywczej



- Normy ISO
- Bezpieczeństwo żywności
- Kultura bezpieczeństwa żywności
- HACCP & GMP
- FSSC 22000
- Globalne standardy BRCGS
- SQF
- Zgodność łańcucha dostaw
- Higiena w miejscu pracy



Kraje, w których
działamy:

195

Nasi trenerzy są
systematycznie
oceniani na:

9/10

W 2019 roku
przeszkoliliśmy:

205,000

Dowiedz się więcej o kompetencjach w zakresie żywności z treści naszych biuletynów informacyjnych i artykułów:

Bez względu na fakt, czy nastąpi to w przyszłym miesiącu, czy w następnym kwartale, prawdopodobnie zaczęli już Państwo rozważać przeprowadzenie kolejnego audytu bezpieczeństwa żywności oraz zastanawiać się co można zrobić, aby zapewnić zgodność ze wskaźnikami KPI ustalonymi w Waszej organizacji.

Nie jest to łatwe, ponieważ większość standardów Global Food Safety Initiative (GFSI) ewoluuje, przenosząc oczekiwania dotyczące "najlepszych praktyk" na jeszcze wyższy poziom należytej staranności, wsparcia organizacyjnego i zaangażowania

Każdy standard GFSI ma podobne intencje w zakresie zaangażowania kierownictwa wyższego szczebla, HACCP, standardów zakładowych, personelu, jak również kontroli produktów i procesów. Zaangażowanie personelu, dostępne zasoby oraz fundamentalna kultura bezpieczeństwa żywności w Waszej organizacji będą miały duży wpływ na zgodność z przepisami oraz na możliwości zastosowania najlepszych praktyk.

Na czym polegają błędy wewnątrz organizacji?

Zmiany w standardach GFSI zwykle przekładają się na gwałtowny wzrost niezgodności z audytem ze względu na istnienie nowego wymogu, który nie został wprowadzony w życie przed audytem. Ale, co zaskakujące, pięć najważniejszych niezgodności zidentyfikowanych przez audytorów BSI odnosiło się do:

1. Konstrukcji budowlanych
2. Administracji i higieny
3. Zanieczyszczeń
4. Systemów HACCP
5. Konserwacji / Kontroli szkodników

Dla klientów BSI niniejsze wyniki nie są jedyne w swoim rodzaju; nasz wykaz pokrywa się z największymi nieprawidłowościami zidentyfikowanymi przez inspektorów FDA. Oprócz wewnętrznych i regularnych programów audytów GMP, nasz zespół ds. bezpieczeństwa żywności wykorzystał dane z audytów do opracowania niniejszej serii proaktywnych wskazówek, aby pomóc Państwu zidentyfikować potencjalne niezgodności.



Fragment biuletynu informacyjnego BSI:
Bezpieczeństwo żywności i wyniki audytu
Poprawa wydajności Waszej firmy

Treść biuletynów informacyjnych została udostępniona na stronie bsigroup.com/pl

Dlaczego warto szkolić się z BSI?

W BSI wierzymy, że świat zasługuje na bezpieczną, zrównoważoną i społecznie odpowiedzialną żywność. Wykorzystaliśmy naszą wiedzę ekspercką, aby pomóc w kształtowaniu i rozwijaniu wielu wiodących światowych standardów. Pomagamy również wykorzystać tę wiedzę poprzez szkolenie personelu na wszystkich poziomach w przemyśle spożywczym i handlu detalicznym, przy pomocy materiałów szkoleniowych zaprojektowanych z myślą o przyspieszeniu procesu uczenia się realizowanego przez opiekunów, którzy są ekspertami w swojej dziedzinie.

Dzięki szkoleniom z BSI, skorzystają Państwo z naszej wiedzy specjalistycznej w wielu różnych firmach. Możemy zapewnić Wam szkolenie w zakresie jak najlepszego wykorzystania Waszych dobrych procesów biznesowych i systemów zarządzania, w tym bezpieczeństwa żywności, jakości, bezpieczeństwa informacji, środowiska, bezpieczeństwa i higieny pracy, ciągłości biznesowej i zrównoważonego rozwoju.





"Szkolenie uzupełniające (HACCP Refresh) w naszej siedzibie to bardzo praktyczne rozwiązanie.

Instruktor był osobą wyjątkowo profesjonalną i kompetentną; potrafił zainteresować słuchaczy i pozostawał w 100% zorientowany w temacie.

Wszystkie zagadnienia zostały dokładnie omówione; mieliśmy mnóstwo okazji do zadawania pytań.

Ogólnie rzecz biorąc, było to bardzo pozytywne doświadczenie z bardzo dobrym prezydentem".

Producent hurtowy owoców i warzyw

Kursy szkoleniowe w sektorze spożywczym

Kultura bezpieczeństwa żywności

Zrozumienie i poprawa wewnętrznej kultury bezpieczeństwa żywności

Moduł online dotyczący kultury bezpieczeństwa żywności

Pakiety kursów dla przedstawicieli branży spożywczej

Specjalista w dziedzinie żywności; Etap 1: Zrozumienie

Specjalista w dziedzinie żywności; Etap 2: Wdrożenie

Specjalista w dziedzinie żywności; Etap 3: Dowody na skuteczność działania

Specjalista w dziedzinie żywności; Etap 4: Prężność działania

Kursy BSI dotyczące umiejętności podstawowych w zakresie bezpieczeństwa żywności

Skuteczne procesy weryfikacji etykietowania żywności

Efektywne zarządzanie skażeniami substancją obcą

Poradnik dotyczący sporządzania planu HACCP

Szkolenie uzupełniające (HACCP Refresh)

Zgodność łańcucha dostaw

PAS 7000:2014 Specjalista ds. audytu łańcucha dostaw

Standard kontroli pochodzenia produktu; Przejrzystość i identyfikowalność w odniesieniu do łańcucha dostaw żywności

Kursy certyfikacyjne i audytorskie BSI

Świadectwo bezpieczeństwa żywności gastronomicznej BSI

Plany HACCP i wdrożenie GMP

Skuteczny audyt w zakresie bezpieczeństwa żywności

ISO 22000:2018 Systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności

ISO 22000:2018 - Wymagania, wdrożenie, audyty i sprawozdania dla kierownictwa wyższego szczebla.

Kursy BRCGS dotyczące norm globalnych

BRCGS Bezpieczeństwo żywności; Wydanie 8 - Audytor

BRCGS Bezpieczeństwo żywności; Wydanie 8 – Obiekty

BRCGS Bezpieczeństwo żywności; Wydanie 8 - Audytor Wiodący

BRCGS Materiały na opakowania; Wydanie 6 – Obiekty

BRCGS Przechowywanie i dystrybucja; Wydanie 3 – Zrozumienie istoty wymagań

BRCGS Przedstawiciele i Pośrednicy – Zrozumienie istoty wymagań względem obiektów

BRCGS Ocena ryzyka

BRCGS Analiza przyczyn źródłowych

BRCGS Zatwierdzanie i weryfikacja

BRCGS Audytor Wewnętrzny

Kursy FSSC 22000

Zrozumienie FSSC 22000 v5

Wdrożenie FSSC 22000 v5

Audytor Wewnętrzny FSSC 22000 v5

Audytor Wiodący FSSC 22000 v5





Kursy szkoleniowe w sektorze spożywcym (kontynuacja)

Kursy SQF
Wdrażanie systemów SQF; Edycja 8
Budowanie prężności ekonomicznej
Autentyczność żywności i ocena podatności na zafalszowania w branży spożywczej (VACCP)
Plany wycofywania żywności z obrotu
PAS 96:2017 Analiza zagrożeń i krytyczne punkty kontroli (TACCP); Wytyczne
Rozważania oparte na ryzyku w produkcji żywności
Analiza przyczyn źródłowych w przemyśle spożywczym
Rozwiązania w zakresie higieny w miejscu pracy
Moduły szkoleniowe online dotyczące bezpieczeństwa pracowników, klientów i biznesu

Twoje doświadczenia szkoleniowe z BSI

Nasza oferta kursów jest dostosowana do potrzeb całej Państwa firmy, od technologów żywności do zespołów produkcyjnych, od specjalistów ds. ochrony środowiska do menedżerów jakości. Nasze programy szkoleniowe wspierają proces uczenia się osób na każdym etapie - od zrozumienia istotnych tematów potrzebnych do rozpoczęcia kariery w branży spożywczej, aż po zespoły kierownicze wyższego szczebla.

Aby umożliwić Państwa zespołom znalezienie odpowiedniego poziomu szkolenia, stworzyliśmy ścieżkę, która rozpoczyna się od poziomu 1 dla kursów wprowadzających i obejmuje kursy do poziomu 4. Aby uzyskać bardziej szczegółowe wyjaśnienia dotyczące różnych poziomów, prosimy zapoznać się z poniższą tabelą:

	Poziom:	Najlepsze rozwiązanie dla osób:	Czego można się nauczyć?
	Zrozumienie Kursy wprowadzające i kursy dotyczące wymagań	<ul style="list-style-type: none"> Rozpoczynających pracę w branży Potrzebujących utrwalenia wiadomości Menedżerów zainteresowanych uzyskaniem ogólnego zarysu sytuacji 	Wymagania, terminy i pojęcia normy
	Wdrożenie Kursy wdrożeniowe i wiodące dla realizatorów	Wdrożenie systemu lub procesów zarządzania zgodnych z normą	Umiejętności wymagane do planowania, wdrażania i zarządzania systemem zarządzania lub zgodnością z normami
	Dowody na skuteczność działania Kursy dla audytorów wewnętrznych i wiodących	Rozwijanie umiejętności w zakresie audytu systemów zarządzania żywnością	Umiejętności potrzebne do przeprowadzania audytów wewnętrznych, u dostawców lub stron trzecich
	Budowanie prężności ekonomicznej Kursy, które pozwalają Państwu być na bieżąco z możliwościami wzbogacenia zawodowego i pojawiającymi się problemami	Poszerzenie wiedzy na temat zagadnień dotyczących sektora spożywczego	Wyzwania dla sektora spożywczego, rozpoznawanie i łagodzenie pojawiających się zagrożeń dla Państwa firmy w celu budowania odporności

Kursy szkoleniowe mające na celu poprawę Kultury Bezpieczeństwa Żywności

Pomimo faktu, iż systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności i certyfikacji istnieją od dziesięcioleci, przemysł spożywczy nadal cierpi z powodu takich zdarzeń, jak wycofywanie produktów z rynku, przypadki zatruc pokarmowych i zanieczyszczenia alergenami.

Istnieje jeden wspólny czynnik w każdym takim zdarzeniu - ludzie i sposób ich zachowania.

Kultura organizacji jest zdeterminowana przez te zachowania, a to wpływa na "kulturę bezpieczeństwa". To z kolei decyduje o bezpieczeństwie produkowanej przez nich żywności.

Aby pomóc Państwu w rozwiązaniu tych problemów, BSI oferuje dwie opcje szkolenia w celu podniesienia świadomości kulturowych aspektów bezpieczeństwa żywności:

Zrozumienie i poprawa wewnętrznej kultury bezpieczeństwa żywności

Jest to szkolenie idealne dla każdej osoby zaangażowanej w pracę zespołu ds. kultury "bezpieczeństwa żywności" w całej strukturze przedsiębiorstwa. Może ono być prowadzone przez instruktora bezpośrednio lub w wirtualnej sali szkoleniowej. Jest ono doskonale do przeprowadzenia we własnym zakresie, dzięki czemu mogą Państwo zaangażować cały swój zespół w tym samym czasie.

Czas trwania: jeden dzień

Kultura bezpieczeństwa żywności

Moduł szkoleniowy online, który można zrealizować we własnym czasie, z dokumentami towarzyszącymi do pobrania. Treści wideo obejmują trzy ważne tematy: kulturę bezpieczeństwa żywności i zachowań przywódczych; plan poprawy kultury bezpieczeństwa żywności; oraz środki i sposób podejścia do kultury bezpieczeństwa żywności.

Czas trwania: trzy rozdziały wideo - do pobrania - trwające po około 20 minut każdy.

Aby zapewnić Państwu najlepsze porady i wskazówki dotyczące wdrażania i wzmocnienia kultury bezpieczeństwa żywności, BSI współpracuje z Lone Jespersen of Cultivate.

Jest ona cenioną i uznaną ekspertką w tej dziedzinie, która posiada tytuł doktora kultury bezpieczeństwa żywności; Lone ma 15 lat doświadczenia w ulepszaniu działań związanych z produkcją żywności i badaniu sposobu, w jaki kultura wpływa na wyniki w zakresie bezpieczeństwa żywności.

Jako stały członek zespołu projektowego PAS i Grupy Sterującej, Lone będzie zaangażowana w rozwój przyszłego projektu PAS 320 skupiającego się na kulturze bezpieczeństwa żywności. Lone przewodniczy także Grupie Roboczej GFSI ds. Kultury Bezpieczeństwa Żywności, która w lipcu 2018 roku opublikowała manifest mający na celu pomoc liderom i praktykom w przemyśle spożywczym w ustanowieniu i utrzymaniu kultury bezpieczeństwa żywności.



Kursy bezpieczeństwa żywności BSI

Skuteczne procesy weryfikacji etykietowania żywności

Niewłaściwe etykietowanie jest główną przyczyną wycofywania produktów spożywczych z rynku na całym świecie. Mogą one powodować potencjalnie zagrażające życiu reakcje alergiczne, niezadowolenie konsumentów i niezgodność z przepisami. W oparciu o najlepsze praktyki branżowe oraz standardy Global Food Safety Initiative (GFSI), kurs ten pomoże Państwu zoptymalizować swoje umiejętności w zakresie wdrażania i utrzymywania skutecznych procesów zmiany produktu i weryfikacji etykietowania.

Kurs ten rozwija umiejętności niezbędne do wdrożenia efektywnych procesów weryfikacji etykietowania żywności w celu zmniejszenia ryzyka wycofania z rynku nieprawidłowo oznakowanych produktów.

Jest on przeznaczony dla zespołów technicznych, ds. zapewnienia jakości, kierowników linii produkcyjnych, zespołów produkcyjnych i operacyjnych.

Czas trwania: cztery godziny



Efektywne zarządzanie skażeniami substancją obcą

Kurs ten dostarczy Państwu podstaw do identyfikowania źródeł ciał obcych i określenia odpowiednich kontroli w celu skutecznego zapobiegania ich ponownemu wystąpieniu. Nauczą się Państwo, jak wykrywać, zapobiegać i radzić sobie z ciałami obcymi, takimi jak szkło, tworzywa sztuczne, drewno i metal.

Jest on przeznaczony dla zespołów technicznych, ds. zapewnienia jakości, inżynieryjnych, konserwacji, produkcji, eksploatacji i dystrybucji.

Czas trwania: cztery godziny



HACCP i dobra praktyka produkcyjna (GMP)

System Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (HACCP) jest narzędziem zarządzania ryzykiem stosowanym głównie do zarządzania ryzykiem związanym z bezpieczeństwem żywności.

System HACCP pozwala na identyfikację zagrożeń i wprowadzenie kontroli w celu zarządzania nimi w całym łańcuchu dostaw podczas produkcji.

Kryteria BSI HACCP i GMP spełniają wymagania Komisji Codex Alimentarius (CAC) - ustanowionej przez Światową Organizację Zdrowia oraz Organizację Narodów Zjednoczonych ds. żywności i rolnictwa. Łączy ona międzynarodowe standardy żywności, wytyczne i kodeksy postępowania. Może być również wykorzystywana do wspierania wymagań systemu zarządzania, takich jak ISO 22000 Zarządzanie bezpieczeństwem żywności.

Plany HACCP i wdrożenie GMP

Kurs ten przygotowuje uczestników do wdrożenia certyfikacji BSI HACCP i GMP.

Czas trwania: dwa dni



Szkolenie uzupełniające (HACCP Refresh)

Kurs ten jest przeznaczony dla osób, które wcześniej szkoliły się w zakresie HACCP i chciałyby uaktualnić swoją wiedzę. Jest on szczególnie istotny dla wszystkich osób zaangażowanych w planowanie, rozwój, wdrażanie lub rewizję bezpieczeństwa żywności lub pracujących bezpośrednio przy procesie produkcji żywności (dział techniczny lub zapewnienia jakości, inżynieria lub produkcja); lub wspomagających proces produkcji żywności - zarządzanie, zaopatrzenie, zakupy, dostawy lub dystrybucja.

Czas trwania: jeden dzień



Poradnik dotyczący sporządzania planu HACCP

Kurs ten opisuje szczegółowo metodologię CODEX HACCP w odniesieniu do 5 początkowych etapów i 7 zasad wymaganych przy opracowywaniu planów HACCP. Szczegółowy wgląd do jego treści zostanie przekazany w ramach tego kursu:

- Zastosowanie metodologii HACCP w celu spełnienia oczekiwań norm bezpieczeństwa żywności GFSI
- Działania weryfikacyjne wymagane do utrzymania skutecznego systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności opartego na HACCP

Poprzez odniesienia do aktualnych przykładów produktów spożywczych i procesów, rozwiną Państwo praktyczne umiejętności i pewność siebie prowadzące do uczestnictwa lub kierowania zespołem HACCP w miejscu pracy.

Kurs jest skierowany do wszystkich osób zaangażowanych w produkcję/przygotowanie żywności oraz rozwój i zarządzanie systemami bezpieczeństwa żywności. Jest on szczególnie istotny dla każdej osoby, która będzie bezpośrednio zaangażowana w rozwój i utrzymanie planów HACCP i systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności.

Czas trwania: dwa dni



Kursy zapewnienia zgodności łańcucha dostaw

PAS 7000:2014 Specjalista ds. audytu łańcucha dostaw

PAS 7000 - opracowana przez ponad 240 specjalistów ds. zamówień i łańcucha dostaw z UE, USA i APAC - jest specyfikacją prekwalfikacji dostawcy mającą na celu wspieranie działań związanych z zamówieniami. Została ona opracowana w celu ochrony Państwa marki i zapewnienia identyfikowalności Państwa partnerów z łańcucha dostaw, aby wzmocnić zarządzanie, ryzyko i zgodność. Określa ona 15 rodzajów ryzyka dla dostawców, w tym profil dostawcy, jego możliwości i zdolności, zarządzanie biznesowe, etykę, ochronę danych i zarządzanie środowiskowe. Kurs ten pomoże audytorom ograniczyć ryzyko i uszczerbek na reputacji ich organizacji poprzez skalowanie wdrożenia ram zarządzania ryzykiem w łańcuchu dostaw w całym łańcuchu dostaw.

Kurs ten jest przeznaczony dla wszystkich osób zaangażowanych w zarządzanie ryzykiem i kontrolę oraz dla osób przeprowadzających audyt zgodności łańcucha dostaw.

Czas trwania: trzy dni



Standard kontroli pochodzenia produktu; Przejrzystość i identyfikowalność w odniesieniu do łańcucha dostaw żywności

Istnieje rosnące zapotrzebowanie rynku na przejrzystość materiałów stosowanych w produktach żywnościowych w celu ułatwienia konsumentom dokonywania świadomych wyborów i zarządzania ryzykiem utraty reputacji przez organizacje. Kurs ten szczegółowo omawia motywację i nieodłączne wyzwania związane z utworzeniem systemu kontroli w globalnym łańcuchu dostaw o różnym poziomie identyfikowalności. Szczegółowy przegląd zostanie przeprowadzony w trakcie kursu; systemy asekuracji i intencje PAS 7000:2014 są określane jako alternatywne modele identyfikowalności łańcucha dostaw w celu uzasadnienia reklamacji produktów.

Jest on przeznaczony dla każdego, kto zajmuje się reklamacjami produktów i zarządzaniem łańcuchem dostaw. Kurs ten pozostaje szczególnie istotny dla działów zamówień i zakupów, rozwoju nowych produktów, z punktu widzenia zagadnień technicznych, jakości, marketingu, logistyki, przedstawicieli, pośredników i wszystkich osób zaangażowanych w zarządzanie ryzykiem organizacyjnym.

Czas trwania: dwa dni



Pakiety kursów wspierających podróż edukacyjną

Specjalista w dziedzinie żywności: Zrozumienie

Ten pakiet kursów jest doskonałym punktem wyjścia dla praktyków branży spożywczej, budującym podstawy wiedzy na temat bezpieczeństwa żywności i dobrej praktyki produkcyjnej (GMP):

- Poradnik dotyczący sporządzania planu HACCP
- Skuteczne procesy weryfikacji etykietowania żywności
- Efektywne zarządzanie skażeniami substancją obcą

Czas trwania: trzy dni



Specjalista w dziedzinie żywności: Wdrożenie

Jeżeli są Państwo odpowiedzialni za wdrożenie systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności ISO, FSSC, BRCGS lub SQF (FSMS) w obrębie organizacji, to niniejszy pakiet jest idealny:

- Rozważania oparte na ryzyku w produkcji żywności
- Analiza przyczyn źródłowych w przemyśle spożywczym

Czas trwania: półtorej dnia



Specjalista w dziedzinie żywności: Dowody na skuteczność działania

Dla tych, którzy chcą dodać do swoich kompetencji umiejętności w zakresie audytu wewnętrznego, audytu stron drugich lub trzecich; należy dokonać wyboru jednego z naszych kursów audytorskich, od ISO 22000 do systemu uznanego przez GFSI, takiego jak BRCGS Global Standards, FSSC 22000 lub SQF.

Czas trwania: zmienia się w zależności od wybranego kursu



Specjalista w dziedzinie żywności: Prętność działania

Dla osób związanych z bezpieczeństwem żywności, które dobrze znają HACCP i GMP, jak również systemy certyfikacji, takie jak ISO 22000; ta kombinacja kursów poszerzy Państwa wiedzę i przygotuje do wyzwań i pojawiających się problemów w przemyśle spożywczym :

- PAS 96:2017 Analiza zagrożeń i krytyczne punkty kontroli (TACCP); Wytyczne
- Autentyczność żywności i ocena podatności na zafalszowania w branży spożywczej (VACCP)
- Zrozumienie i poprawa wewnętrznej kultury bezpieczeństwa żywności

Czas trwania: trzy dni



Kursy certyfikacyjne i audytorskie

Świadectwo bezpieczeństwa żywności gastronomicznej BSI

Ten szczególny, globalny program został opracowany przez BSI specjalnie w celu zaspokojenia potrzeb przemysłu w zakresie odpowiednich kryteriów bezpieczeństwa żywności, istotnych dla żywności przygotowywanej do natychmiastowego spożycia. Certyfikacja bezpieczeństwa żywności w gastronomii opracowana przez BSI przyjmuje zdroworozsądkowe, oparte na ryzyku podejście, zapewniając organizacjom jasną ścieżkę do uzyskania kwalifikacji. Pomaga ona wypełnić lukę pomiędzy zgodnością z prawem a normami opartymi na produkcji.

Dla każdego, kto jest zaangażowany w rozwój, wdrażanie i monitorowanie systemu bezpieczeństwa żywności w ramach przedsięwzięć cateringowych lub w restauracjach, szkołach, szpitalach czy domach opieki.

Czas trwania: jeden dzień



Skuteczny audyt w zakresie bezpieczeństwa żywności

Kurs ten przygotuje Państwa do planowania i przeprowadzania skutecznych audytów wewnętrznych i audytów u dostawców, które spełnią wymagania i wskażą możliwości ciągłego doskonalenia.

Jest on przeznaczony dla kierowników działów technicznych lub produkcyjnych, specjalistów ds. jakości, kierowników zespołów, operatorów, techników i absolwentów szkół przemysłu spożywczego.

Czas trwania: dwa dni



ISO 22000:2018 Systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności

ISO 22000:2018 to system zarządzania bezpieczeństwem żywności (FSMS), który może być stosowany w każdej organizacji w łańcuchu żywnościowym „od pola do stołu”. Pokazuje on Państwa klientom, że posiadacie system zarządzania bezpieczeństwem żywności.

Oferujemy szeroki zakres kursów szkoleniowych ISO 22000:2018:

- Możemy przeszkolić zespoły kierownicze wyższego szczebla w celu zrozumienia znaczenia struktury dokumentów ISO wysokiego poziomu, jak również ról i obowiązków związanych z FSMS oraz sposobu wdrażania systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności w Państwa organizacji.
- Możemy również przeszkolić Państwa w zakresie audytu i konserwacji własnego systemu

Wymagania

Kurs przeznaczony dla wszystkich osób zaangażowanych w planowanie, wdrażanie, utrzymywanie, nadzorowanie lub audyt FSMS ISO 22000:2018.

Czas trwania: jeden dzień



Przejście

Kurs przeznaczony dla wszystkich osób zaangażowanych w planowanie, wdrażanie lub nadzorowanie przejścia na FSMS ISO 22000:2018 oraz audytorów ISO22000:2005, którzy są zobowiązani do przejścia na ISO 22000:2018.

Czas trwania: jeden dzień



Wdrażanie

Kurs przeznaczony dla wszystkich osób zaangażowanych w planowanie, wdrażanie, utrzymanie lub nadzór nad FSMS ISO 22000:2018.

Czas trwania: dwa dni



Strategiczne podejście do myślenia opartego na ryzyku

Kurs dla kierowników, kadry kierowniczej i specjalistów ds. bezpieczeństwa żywności, w szczególności tych, którzy są zaangażowani w rozwój, audyt lub utrzymanie FSMS ISO 22000:2018.

Czas trwania: jeden dzień



ISO 22000:2018 Systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności

Wiodący realizator projektu

Dla osób odpowiedzialnych za zarządzanie i wdrażanie ISO 22000:2018 FSMS.

Czas trwania: pięć dni



CQI/IRCA Przejście certyfikowanego rewidenta

Dla audytorów wewnętrznych i wiodących ISO 22000:2005, którzy muszą przejść na FSMS ISO 22000:2018.

Czas trwania: dwa dni



Audytor wewnętrzny

Kurs przeznaczony dla każdego, kto zajmuje się audytem, utrzymaniem lub nadzorem nad FSMS ISO 22000:2018.

Czas trwania: dwa dni



Certyfikowany Wiodący Audytor CQI i IRCA

Kurs dla tych, którzy chcą kierować audytem ISO 22000:2018 FSMS w organizacji.

Czas trwania: pięć dni



Seminarium

Kurs dla osób zaangażowanych w planowanie, wdrażanie, utrzymanie lub audyt ISO 22000:2018 FSMS.

Czas trwania: trzy godziny

Instruktaż kierownictwa wyższego szczebla

Kurs dla kierowników wyższego szczebla obsługujących istniejące ISO 22000:2005 FSMS, którzy mogą być zainteresowani przejściem na ISO 22000:2018.

Czas trwania: dwie godziny

Kursy BRCGS dotyczące norm globalnych

Bezpieczeństwo żywności; Wydanie 8 - Audytor

Kurs ten umożliwi Państwu pełne zrozumienie ogólnych zasad wymagań normy, w tym podstawowych klauzul i oświadczeń woli. Dowiedzą się Państwo, jak przeprowadzić audyt BRCGS Global Standards, łącznie z planowaniem i raportowaniem.

Jest on przeznaczony dla audytorów, którzy posiadają już kwalifikacje Audytora Wiodącego, którzy chcą obecnie przeprowadzać audyt standardu. Będzie on również przydatny dla konsultantów, kierowników ds. technicznych i jakości, którzy chcą pogłębić wiedzę na temat procesu audytu BRCGS Global Standards.

Czas trwania: trzy dni



Bezpieczeństwo żywności; Wydanie 8 - Audytor Wiodący

Ten pięciodniowy, intensywny kurs zapewni zrozumienie standardu w zakresie protokołu, wymagań i sposobu efektywnego audytu. Otrzymają Państwo obszerny przewodnik po wymaganiach normy oraz dowiedzą się Państwo, jak przeprowadzić audyt BRCGS Global Standards, w tym jak efektywnie planować, przeprowadzać i raportować. Techniki audytu zostaną przećwiczone i rozwinięte z uwzględnieniem umiejętności audytorskich wymaganych od audytorów systemu GFSI.

Jest on przeznaczony dla audytorów jednostek certyfikujących, konsultantów lub nowych audytorów ubiegających się o rejestrację, lub menedżerów technicznych i menedżerów jakości, którzy chcą pogłębić wiedzę o procesie audytu.

Czas trwania: trzy dni



Bezpieczeństwo żywności; Wydanie 8 - Obiekty

Kurs ten da Państwu pełne zrozumienie ogólnych zasad normy oraz sposobu, w jaki można spełnić jej wymagania. Zrozumieją Państwo również, czego należy się spodziewać w trakcie procesu certyfikacji i działań niezbędnych przed, w trakcie i po audycie.

Jest on przeznaczony dla pracowników producentów, firm cateringowych i sprzedawców detalicznych. Będzie on również interesujący dla menedżerów technicznych i menedżerów jakości, konsultantów, kierowników zespołów audytu wewnętrznego i członków zespołu oraz wszystkich tych, którzy chcą znać wymagania Wydania 8 normy dotyczącej żywności.

Czas trwania: dwa dni



Materiały na opakowania; Wydanie 6 - Obiekty

Ten dwudniowy kurs pomoże Państwu w pełni zrozumieć wymagania Globalnego Standardu BRCGS dotyczącego Materiałów Opakowaniowych, Wydanie 6 - łącznie z celami podstawowych klauzul i oświadczeń woli

Jest on przeznaczony dla producentów, menedżerów technicznych i menedżerów jakości, konsultantów, kierowników i członków zespołów audytu wewnętrznego, jak również wszystkich tych, którzy pracują w zakładach w celu wdrożenia tego standardu.

Czas trwania: dwa dni



Kursy BRCGS dotyczące norm globalnych

Przechowywanie i dystrybucja; Wydanie 3 – Zrozumienie istoty wymagań

Ten dwudniowy kurs pozwoli Państwu zapoznać się z protokołami i wymogami BRCGS Global Standard dotyczącego przechowywania i dystrybucji, Wydanie 3.

Dla osób z branży logistycznej, sprzedawców detalicznych i firm z branży spożywczej, w tym liderów i kierowników zespołów operacyjnych i technicznych, liderów zespołów audytorskich, audytorów jakości i konsultantów. Będzie on przydatny dla każdego, kto chce wdrożyć wymagania normy.

Czas trwania: dwa dni



Przedstawiciele i Pośrednicy – Zrozumienie istoty wymagań względem obiektów

Ten jednodniowy kurs zapewni Państwu wnikliwe i praktyczne zrozumienie formatu i wymogów BRCGS Global Standard dotyczącego przedstawicieli i pośredników, Wydanie 2. Standard ten został opracowany przez GFSI i stanowi globalnie akceptowaną certyfikację dla przedstawicieli i pośredników działających w sektorach żywności, opakowań i produktów konsumenckich.

Jest on przeznaczony dla przedstawicieli, pośredników i personelu przygotowującego firmy do certyfikacji zgodnie z tym standardem.

Czas trwania: jeden dzień



Ocena ryzyka

Ten jednodniowy kurs zapewnia gruntowne zrozumienie oceny ryzyka i umożliwi korzystanie z różnych modeli oceny ryzyka. Jest to szczególnie przydatne podczas wdrażania systemów zarządzania bezpieczeństwem produktów w zakładzie oraz podczas wdrażania wymagań globalnych norm BRCGS.

Jest on przeznaczony dla pracowników zaangażowanych we wdrażanie globalnych standardów BRCGS w zakładzie, którzy muszą dokładnie zapoznać się z oceną ryzyka.

Czas trwania: jeden dzień



Kursy BRCGS dotyczące norm globalnych

Analiza przyczyn źródłowych

Ten jednodniowy kurs zapewnia dogłębne zrozumienie analizy przyczyn źródłowych, dzięki czemu można poznać jej znaczenie i być w stanie wykonać ją w umiejętny sposób. Jest to szczególnie pomocne przy wdrażaniu niektórych wymagań Globalnych Standardów BRCGS.

Kurs jest przeznaczony dla menedżerów pracujących na liniach produkcyjnych, kierowników zespołów, kierowników ds. zapewnienia jakości oraz osób zarządzających infrastrukturą, odpowiedzialnych za rozwiązywanie problemów lub inicjowanie ulepszeń.

Czas trwania: jeden dzień



Zatwierdzanie i weryfikacja

Ten jednodniowy kurs zapewnia gruntowne zrozumienie procesu walidacji i weryfikacji, dzięki czemu poznają Państwo poziom szczegółowości wymagany dla każdego procesu i są w stanie wykorzystać go w praktyce. Jest to szczególnie pomocne przy wdrażaniu niektórych wymagań Globalnych Standardów BRCGS.

Jest on przeznaczony dla przedstawicieli, pośredników i personelu przygotowującego firmy do przeprowadzenia procesu walidacji i weryfikacji zgodnie z tą normą.

Czas trwania: jeden dzień



Audyt wewnętrzny

Ten dwudniowy kurs pozwoli Państwu na przyswojenie wiedzy na temat prowadzenia audytów wewnętrznych i przygotowanie się do audytów zewnętrznych. Jest on realizowany w formie serii dyskusji prowadzonych podczas warsztatów, prezentacji i interaktywnego studium przypadku. Na etapie studium przypadku otrzymają Państwo informacje zwrotne i wsparcie w zakresie prowadzenia audytu w Państwa miejscu pracy.

Kurs ten przeznaczony jest dla menedżerów ds. jakości i techników, w tym osób odpowiedzialnych za zarządzanie wewnętrznymi harmonogramami audytów lub przeprowadzanie audytów wewnętrznych zgodnie z wymaganiami BRCGS Global Standards.

Czas trwania: dwa dni



Kursy FSSC 22000

Food Safety System Certification 22000 (FSSC 22000) jest solidnym, opartym na ISO, uznanym przez GFSI programem certyfikacji w zakresie audytu i certyfikacji bezpieczeństwa żywności w sektorze produkcji żywności i napojów.

Zrozumienie FSSC 22000 v5

Ten jednodniowy kurs zapewni Państwu zrozumienie v5 programu, jego wymagań, programów wstępnych, wymagań jakościowych i programu Global Markets.

Jest on przeznaczony dla osób, które chcą zapoznać się z programem i jego wymaganiami.

Czas trwania: jeden dzień



Wdrożenie FSSC 22000 v5

Kurs ten obejmuje typowe ramy wdrażania systemu zarządzania opartego na systemie zarządzania bezpieczeństwem żywności FSSC 22000.

Jest on przeznaczony dla osób zaangażowanych w planowanie, wdrażanie, utrzymywanie lub nadzorowanie FSSC 22000 FSMS do v5 systemu.

Czas trwania: dwa dni



Audytór Wewnętrzny FSSC 22000 v5

Kurs ten obejmuje wskazówki i praktyczne doświadczenie w planowaniu, wykonywaniu, raportowaniu i kontynuacji audytu wewnętrznego podczas monitorowania skuteczności i zgodności FSMS z FSSC 22000 v5.

Jest on przeznaczony dla osób uczestniczących w audycie, utrzymywaniu lub nadzorowaniu FSMS zgodnie z FSSC 22000 v5.

Czas trwania: trzy dni



Audytór Wiodący FSSC 22000 v5

Bez względu na to, czy jesteście Państwo nowicjuszami w audycie według tego standardu, czy też doskonalicie swoje umiejętności, kurs ten dostarczy Wam aktualnych informacji na temat najnowszych osiągnięć w dziedzinie bezpieczeństwa żywności i pozwoli na ciągłe doskonalenie prowadzonej działalności. Kluczowe zasady i praktyki skutecznego audytu FSMS zgodnie z FSSC 22000 i wytycznymi ISO 19011 dotyczącymi systemów zarządzania audytem zostaną uwzględnione w ramach kursu.

Jest on przeznaczony dla każdego, kto zarządza FSSC 22000 v5 FSMS swojej organizacji lub jest z nią związany.

Czas trwania: pięć dni



Kursy SQF

Program Bezpiecznej Jakości Żywności (SQF) jest rygorystycznym i wiarygodnym programem związanym z zapewnieniem bezpieczeństwa i jakości żywności, który jest uznawany przez sprzedawców detalicznych, właścicieli marek i dostawców usług żywienia na całym świecie. Uznana przez GFSI, rodzina reguł bezpieczeństwa i jakości żywności SQF została zaprojektowana tak, aby spełniać wymagania przemysłu, klientów i przepisów prawnych dla wszystkich sektorów łańcucha dostaw żywności - od gospodarstwa rolnego po sklepy sprzedaży detalicznej.

SQF: Wdrażanie systemów SQF; Edycja 8

Pierwszym krokiem do uzyskania certyfikatu SQF jest jasne zrozumienie Kodeksu Bezpieczeństwa Żywności SQF. Niniejszy kurs jest rekomendowany zespołom wykonującym obowiązki w miejscu pracy, ubiegającym się o certyfikację, konsultantom, szkoleniowcom i wszystkim osobom zainteresowanym zdobyciem wiedzy na temat programu SQF. Kurs ten przyczyni się do zrozumienia kodeksu bezpieczeństwa żywności przez zakłady oraz osoby indywidualne, tak aby można było wdrożyć skuteczny system SQF.

Został on opracowany z myślą o tych, którzy zamierzają wdrożyć kodeks jakości SQF lub zaktualizować swój obecny system jakości do Edycji 8.

Czas trwania: dwa dni



Prężność działania: Rozwój zawodowy i aktualne problemy

Autentyczność żywności i ocena podatności na zafałszowania w branży spożywczej (VACCP)

Kurs ten obejmuje wiedzę i umiejętności wymagane do zrozumienia krytycznych punktów kontroli autentyczności żywności i oceny podatności na zafałszowania w branży spożywczej (VACCP) w kontekście oszustw, przeprowadzania oceny podatności na oszustwa oraz opracowania planu zapobiegania oszustwom zgodnie ze standardami GFSI.

Jest on przeznaczony dla specjalistów z branży spożywczej oraz osób, które mogą wnieść wkład do planu oceny podatności na zagrożenia, w tym dla kadry kierowniczej wyższego szczebla, działu technicznego/ zapewnienia jakości, inżynierii procesowej, produkcji, operacji, zaopatrzenia, dystrybucji i logistyki.

Czas trwania: jeden dzień



Plany wycofywania żywności z obrotu

W oparciu o wymagania standardów GFSI, kurs ten obejmuje planowanie i przeprowadzanie procesu wycofywania produktów żywnościowych, zapewniając jednocześnie nabycie przez Państwa umiejętności opracowywania szczegółowych planów i protokołów wycofywania produktów żywnościowych.

Jest to kurs dla wszystkich osób, które mogą być zaangażowane w proces wycofywania żywności: zarządzanie, zapewnienie techniczne/zapewnienie jakości, produkcja, operacje, marketing, zaopatrzenie/zakupy, dostawy i dystrybucja.

Czas trwania: pół dnia



PAS 96:2017 – Analiza zagrożeń i krytyczne punkty kontroli (TACCP); Wytyczne

Kurs ten zapewni Państwu wiedzę niezbędną do pracy w zespole zabezpieczania żywności (krytyczny punkt kontroli analizy zagrożeń, TACCP) w celu proaktywnego zminimalizowania wpływu umyślnego działania na niekorzyść Państwa firmy.

Kurs przeznaczony dla specjalistów i osób pracujących w przemyśle spożywczym, którzy mogą przyczynić się do realizacji planu bezpieczeństwa żywnościowego, w tym technologii żywności, inżynierii procesowej, produkcji, operacji, zaopatrzenia, dystrybucji i logistyki, bezpieczeństwa, zasobów ludzkich i technologii informacyjnych.

Czas trwania: jeden dzień



Rozważania oparte na ryzyku w produkcji żywności

Kurs ten ma na celu pomóc Państwu zrozumieć, co oznacza pojęcie kontekstu organizacji oraz w jaki sposób można stosować myślenie oparte na ryzyku podczas planowania, opracowywania, audytowania i utrzymywania systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności (FSMS).

Jest to kurs dla kierowników, kadry kierowniczej i specjalistów ds. bezpieczeństwa żywności, którzy potrzebują praktycznego zrozumienia myślenia opartego na ryzyku. Jest to szczególnie istotne dla każdego, kto pozostaje zaangażowany w rozwój, audyt lub utrzymanie systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności.

Czas trwania: jeden dzień



Prężność działania: Rozwój zawodowy i aktualne problemy

Analiza przyczyn źródłowych w przemyśle spożywczym

Rozwijanie wiedzy i umiejętności niezbędnych do prowadzenia skutecznej analizy przyczyn źródłowych, śledzenia pochodzenia niezgodności i stosowania najbardziej odpowiednich działań naprawczych i zapobiegawczych w celu zapobiegania powtarzaniu się niezgodności.

Jest to kurs dla osób zaangażowanych w działania związane z rozwiązywaniem problemów w obrębie organizacji, w tym dla kierownictwa wyższego szczebla, inżynierów wsparcia technicznego i zapewnienia jakości, inżynierów produkcji i operacji, pracowników zaopatrzenia i dystrybucji.

Czas trwania: pół dnia



Rozwiązania w zakresie higieny w miejscu pracy

W ramach rozwiązań BSI w zakresie higieny pracy, opracowaliśmy serię modułów szkoleniowych online mających na celu zapewnienie bezpieczeństwa Państwa pracowników, klientów, pomieszczeń i biznesu.

Te mikro moduły szkoleniowe o rozmiarze bitowym mogą być dostępne online dla osób indywidualnych lub mogą być dostarczone do niektórych lub wszystkich Państwa organizacji w ramach strategii powrotu do miejsca pracy:

- stosowanie jednorazowych rękawic i masek na twarz
- usprawnienie procesu czyszczenia i dezynfekcji miejsca pracy
- zachowanie należytego dystansu mającego na celu pomoc w utrzymaniu bezpieczeństwa Państwa i innych osób

Dostęp do modułów można uzyskać z dowolnego urządzenia - komputera, telefonu komórkowego lub tabletu - w dowolnej lokalizacji.

Po ok. 5 minutach każdy z nich może zostać zintegrowany z Państwa programem zarządzania ryzykiem w całej organizacji lub programem bezpieczeństwa i higieny pracy.

Wkrótce zostaną dodane kolejne moduły. Informacje szczegółowe znajdą Państwo na naszej stronie e-learningowej.

Pozostałe usługi w zakresie utrzymania higieny

Być może zainteresuje Państwa również fakt, że oferujemy szereg usług i programów związanych z tym tematem, w tym znak "Hygienic Premises Kitemark".



Szkolenie w zakresie systemów zarządzania

W BSI jesteśmy dziś tak samo innowacyjni jak zawsze - skupiamy ekspertów z różnych sektorów przemysłu, aby pomóc uczynić nasz świat bezpieczniejszym miejscem. Ponieważ pomagamy kształtować międzynarodowe standardy, nie ma nikogo lepszego, kto pomógłby w szkoleniu Państwa i Państwa pracowników w zakresie wdrażania systemów zarządzania, które sprawią, że Wasza firma będzie bezpieczniejsza, bardziej skuteczna i bardziej odporna.

Wiele kwestii i możliwości biznesowych - zarządzanie jakością, bezpieczeństwem informacji, wpływem na środowisko i ciągłością działania - wykracza poza granice "przemysłu" będąc istotnym zagadnieniem dla każdej organizacji, niezależnie od sektora i wielkości. Możemy przeszkolić Państwa personel na wszystkich poziomach i pomóc utrzymać koncentrację na dążeniu do ciągłego doskonalenia.



Systemy Zarządzania Jakością - ISO 9001

Dostarczanie wysokiej jakości produktów i usług jest bardziej niż kiedykolwiek kluczowe dla przetrwania i osiągnięcia długoterminowego sukcesu.

Posiadanie uznanego na całym świecie systemu zarządzania jakością pozwala na zwiększenie wydajności organizacyjnej, zwiększenie zadowolenia klientów oraz uzyskanie przewagi konkurencyjnej.

Wymagania Wdrażanie Wiodący realizator projektu Audytor wewnętrzny
Audytor Wiodący Instruktaż kierownictwa wyższego szczebla



Systemy zarządzania środowiskowego - ISO 14001

Zarządzanie środowiskowe nie jest już wyborem moralnym, lecz koniecznością biznesową. Organizacje, które dostrzegają korzyści płynące z modelu zrównoważonego rozwoju, są najlepiej przygotowane do działania w zmieniających się warunkach środowiskowych. System zarządzania środowiskowego ISO 14001:2015 pomaga Państwu w prowadzeniu zrównoważonego rozwoju, stymulowaniu innowacji oraz uzyskiwaniu dostępu do nowych rynków.

Wymagania Wdrażanie Wiodący realizator projektu Audytor wewnętrzny
Audytor Wiodący Instruktaż kierownictwa wyższego szczebla



Bezpieczeństwo i higiena w środowisku pracy - ISO 45001

Pierwsza na świecie globalna norma dotycząca bezpieczeństwa i higieny pracy, ISO 45001, zapewnia ramy dla poprawy bezpieczeństwa pracowników, zmniejszenia ryzyka w miejscu pracy i stworzenia lepszych, bezpieczniejszych warunków pracy na całym świecie.

Wymagania Wdrażanie Wiodący realizator projektu Audytor wewnętrzny
Audytor Wiodący Instruktaż kierownictwa wyższego szczebla Przejście z BS OHSAS 18001 na ISO 45001



Zarządzanie ciągłością działania - ISO 22301

Nauka tworzenia systemu zarządzania ciągłością działania w Państwa organizacji oraz wyjaśnianie ról i obowiązków w przypadku wystąpienia zakłóceń. You can minimize downtime, speed up recovery and reassure customers with your Dzięki systemowi zarządzania ISO 22301 mogą Państwo zminimalizować czas przestoju, przyspieszyć odzyskiwanie danych i zapewnić klientom bezpieczeństwo.

Wymagania Wdrażanie Wiodący realizator projektu Audytor wewnętrzny
 Audytor Wiodący Instruktaż kierownictwa wyższego szczebla



Zarządzanie energią - ISO 50001

Niezależnie od tego, czy są Państwo zainteresowani uzyskaniem certyfikatu ISO 50001 w celu redukcji kosztów, zapewnienia spójności z ustawodawstwem lub zapewnienia zrównoważonego rozwoju, wdrożenie normy zapewnia systematyczne podejście do osiągnięcia wszystkich trzech celów. Nasze kursy szkoleniowe mają na celu pomóc Państwu w zrozumieniu i wdrożeniu systemu zarządzania energią opartego na ISO 50001. Dzięki szkoleniom mogą Państwo osiągnąć większe oszczędności przy jednoczesnym zapobieganiu występowaniu powszechnych błędów. Dzięki szkoleniom mogą Państwo osiągnąć większe oszczędności przy jednoczesnym zapobieganiu występowania powszechnych błędów.

Wymagania Wdrażanie Wiodący realizator projektu Audytor wewnętrzny
 Audytor Wiodący Instruktaż kierownictwa wyższego szczebla Przejście na ISO 50001:2018



Zarządzanie bezpieczeństwem informacji - ISO/IEC 27001

Dowiedz się, jak zarządzać bezpieczeństwem informacji poprzez szkolenia prowadzone przez naszych ekspertów. ISO/IEC 27001:2013 jest aktualną międzynarodową normą, która określa wymagania dotyczące ustanowienia, wdrożenia i ciągłego doskonalenia systemu zarządzania bezpieczeństwem informacji (ISMS).

Od momentu powstania na początku lat 90-tych, globalne normy bezpieczeństwa informacji stały się bardziej rygorystyczne i rozpoznawalne, tak samo jak zagrożenia dla bezpieczeństwa informacji i najlepsze sposoby zarządzania nimi. Norma ta odzwierciedla aktualne najlepsze praktyki w zakresie zarządzania bezpieczeństwem informacji. Zawiera ona konkretne zalecenia mające pomóc Państwu w ustanowieniu ISMS, monitorowaniu jego działania oraz wdrażaniu usprawnień w razie potrzeby. Umożliwia ona również zewnętrzną ocenę i certyfikację praktyk organizacji w zakresie bezpieczeństwa informacji.

Wymagania Wdrażanie Wiodący realizator projektu Audytor wewnętrzny
 Audytor Wiodący Instruktaż kierownictwa wyższego szczebla

Szkolenie prowadzone na Waszych zasadach



Szkolenie rzadko jest potrzebą jednorazową i BSI może pomóc Państwu na każdym etapie.

Od codziennych potrzeb szkoleniowych po stały rozwój umiejętności i wsparcie, zapewniamy programy szkoleniowe obejmujące cały biznes. W zależności od Państwa wymagań, możemy przeprowadzić szkolenie na wiele sposobów:



Możecie dokonać wyboru terminu i miejsca w pobliżu Państwa miejsca pracy, w którym odbędzie się jedno z naszych szkoleń publicznych.

Prowadzimy nasze szkolenia w miejscach na całym świecie.

Jeżeli mają Państwo potrzeby szkoleniowe w różnych lokalizacjach, chętnie omówimy program realizacji dostosowany do Państwa potrzeb biznesowych.



Szkolenie na miejscu w Państwa zakładzie

Jeżeli mają Państwo grupę ludzi do przeszkolenia, a konkretne miejsce okazuje się praktyczne, wówczas możemy przeprowadzić szkolenie w Państwa siedzibie.

Jest to szczególnie istotne, gdy zgłębiają Państwo tak delikatne tematy jak bezpieczeństwo informacji.



Szkolenie online dla pełnej elastyczności

BSI Connected Learning Live to sposób szkolenia w czasie rzeczywistym, który dostarcza Państwu nasze światowej klasy programy szkoleniowe poprzez angażujące i interaktywne doświadczenie, niezależnie od lokalizacji.

Mogą Państwo zdecydować się na publiczną wersję kursu, wraz z przedstawicielami innych firm, lub też zarezerwować wewnętrzny kurs dla Państwa organizacji w ramach własnej wirtualnej sali lekcyjnej - jest to idealne rozwiązanie, jeśli dysponują Państwo wieloma biurami lub lokalizacjami.





Szkolenia globalne

Prosimy pamiętać, że nie wszystkie szkolenia BSI są dostępne we wszystkich krajach, w których działamy, lub we wszystkich formatach. Jednak za pośrednictwem naszej wirtualnej platformy szkoleniowej, Connected Learning Live, dołożymy wszelkich starań, aby wspierać Państwa niezależnie od lokalizacji. Zachęcamy do konsultacji na temat Państwa potrzeb szkoleniowych, a my pomożemy opracować plan dostosowany do Waszych potrzeb biznesowych. Prosimy o kontakt z naszymi doradcami szkoleniowymi.



Własny egzemplarz normy

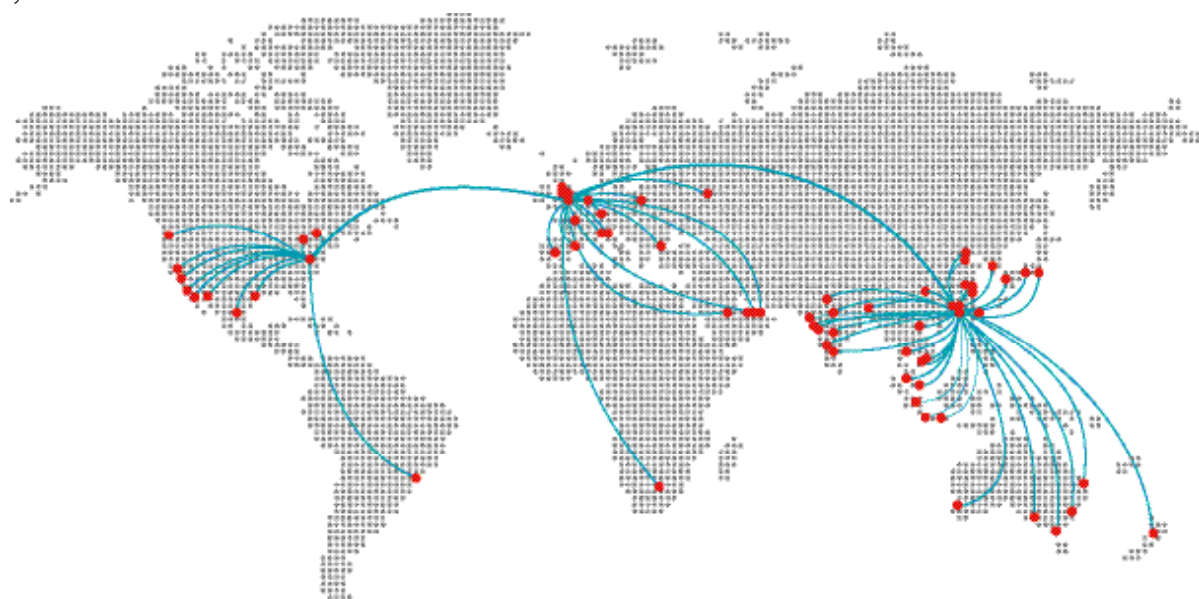
W przypadku kursów szkoleniowych opartych na standardach otrzymają Państwo na czas trwania kursu kopię standardu. Zalecamy, aby zapoznali się Państwo z treścią standardu przed rozpoczęciem kursu; może się okazać, że warto będzie przynieść własny egzemplarz, aby w razie potrzeby móc sporządzać notatki.



Warunki wstępne

Niektóre z naszych kursów mają określone warunki wstępne - zwykle dobrym punktem wyjścia jest posiadanie praktycznej wiedzy na temat standardu. Aby upewnić się, że zarówno Państwo, jak i pozostali uczestnicy kursu otrzymają od swojego opiekuna najlepszą możliwą jakość, proszę upewnić się, że spełniają Państwo kryteria przyjęcia na kurs.

Jeśli nie są Państwo pewni, proszę zwrócić się do jednego z naszych doradców z prośbą o konsultację.



Dowiedz się więcej
Visit: bsigroup.com/pl



BSI - Twój partner z wyboru

BSI wierzy, że świat zasługuje na bezpieczną, zrównoważoną i społecznie odpowiedzialną żywność. Z ponad 8.200 standardami biznesowymi dla branży rolno-spożywczej w naszym portfolio, BSI jest jednostką dobrze przygotowaną do dalszego rozwoju najlepszych praktyk i wytycznych dotyczących przyszłych zagadnień.

Pracując w 195 krajach, jesteśmy dumni z wiedzy, uczciwości i profesjonalizmu naszych pracowników. Pomagamy klientom "uczynić z doskonałości nawyk" i aspirujemy do bycia wybranym partnerem biznesowym, dostarczając zróżnicowane portfolio standardów, szkoleń, certyfikacji, doradztwa i rozwiązań dla łańcucha dostaw; ma to na celu poprawę wydajności, zarządzania jakością i ryzykiem, ochronę marek i stworzenie podstaw odporności organizacyjnej.

Serdecznie zapraszamy do współpracy.

Pobierz terminarz szkoleń
dla branży spożywczej:

