

Szkolenie Audytor wewnętrzny/ Pełnomocnik ISO 22000

Cele szkolenia

Celem szkolenia jest:

- zapoznanie uczestników z wymaganiami ISO 22000,
- zaprezentowanie uczestnikom rozwiązań, które mogą wykorzystać w swoich organizacjach
- przygotowanie do samodzielnego przeprowadzania audytów wewnętrznych z w/w zakresu

Metody szkoleniowe:

Szkolenie będzie przeprowadzone w formie zajęć warsztatowych, przeplatanych krótkimi wprowadzeniami teoretycznymi. Ćwiczenia będą polegały na realizowaniu zadań szkoleniowych przez uczestników szkolenia podzielonych na kiluosobowe grupy, a następnie rezultaty ich prac zostaną zaprezentowane pozostałym grupom w ramach wymiany poglądów i doświadczeń.

Program szkolenia

Dzień 1

1. Zasady działania systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności,
2. Podstawy, modele i terminologia w normie ISO 22000.
3. Odpowiedzialność kierownictwa, podejście procesowe, zasoby, realizacja wyrobu.
4. Czynniki związane z jakością żywności.
5. Wymagania GMP/GHP.
6. HACCP.
7. Prawo żywnościowe.

Dzień 2

1. Rola auditu wewnętrznego w doskonaleniu systemu.
2. Proces auditu wewnętrznego.
3. Kwalifikacje i predyspozycje auditorów wewnętrznych.
4. Przygotowanie do przeprowadzenia auditu.
5. Układanie listy pytań
6. Komunikacja interpersonalna – prezentacja i omówienie autorskiego filmu CDZ Meritum – „Scenki audytowe – z życia wzięte”.
7. Przeprowadzenie auditów wewnętrznych – omówienie i wnioski.
8. Egzamin dla auditorów wewnętrznych.

Dzień 3

1. Zadania i zakres obowiązków pełnomocnika ds. systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności.
2. Proces doskonalenia.
3. Działania korygujące i zapobiegawcze.
4. Przegląd zarządzania.
5. Zasady wyboru jednostki certyfikującej.
6. Egzamin dla pełnomocników systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności.

Czas trwania: 9.00 – 16.00

Termin: wg aktualnego harmonogramu

Uczestnicy otrzymują:

Certyfikat ukończenia szkolenia, materiały szkoleniowe, obiad.