


# bsi. TERMINARZ I CENNIK SZKOLEŃ OTWARTYCH na rok 2019

## styczeń- grudzień 2019



 SYSTEMY I STANDARDY DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOSCI	I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X	XI	XII	Cena	Czas trwania	REZERWACJA
ISO 22000 Wymagania Systemu Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności <b>NOWOŚĆ</b>			25		6		25			9			<b>780 zł*</b>	1 dzień	<b>ON-LINE</b>
ISO 22000 Wdrożenie Systemu Systemu Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności <b>NOWOŚĆ</b>			28-29		7-8					21-22		2-3	<b>1 390 zł*</b>	2 dni	<b>ON-LINE</b>
ISO 22000 Auditor Wewnętrzny Systemu Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności <b>NOWOŚĆ</b>			26-27		9-10					10-11		4-5	<b>1 390 zł*</b>	2 dni	<b>ON-LINE</b>
CQI/IRCA ISO 22000:2018 Auditor Wiodący Systemu Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności (PR 359) <b>NOWOŚĆ</b>		4-8		8-12		3-7	15-19			30.09-4.10			<b>3 290 zł*</b>	5 dni	<b>ON-LINE</b>
BRCGS Przejście z Wersji 7 na Wersję 8 Szkolenie dla zakładów <b>NOWOŚĆ</b>		15				27						18	<b>780 zł*</b>	1 dzień	<b>ON-LINE</b>
BRCGS Wersja 8 - Szkolenie dla Auditorów <b>NOWOŚĆ</b>		20-22				17-19			9-11			18-20	<b>2 290 zł*</b>	3 dni	<b>ON-LINE</b>
BRCGS Wersja 8 - Szkolenie dla Auditorów Wiodących <b>NOWOŚĆ</b>						24-28		5-9				25-29	<b>3 900 zł*</b>	5 dni	<b>ON-LINE</b>
BRCGS HACCP <b>NOWOŚĆ</b>					28-29		29-30		18-19				<b>1 560 zł*</b>	2 dni	<b>ON-LINE</b>
BRCGS Ocena ryzyka <b>NOWOŚĆ</b>												19	<b>980 zł*</b>	1 dzień	<b>ON-LINE</b>
BRCGS Food Fraud <b>NOWOŚĆ</b>										20		20	<b>980 zł*</b>	1 dzień	<b>ON-LINE</b>
BRCGS Wersja 5 Packaging Wymagania <b>NOWOŚĆ</b>							23-24		16-17			21-22	<b>1 560 zł*</b>	2 dni	<b>ON-LINE</b>



**BRCGS** Approved Training Partner

\* 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**



# Szkolenia Akademii BSI dla branży spożywczej

## Wymagania ISO 22000

W ramach szkolenia określa się strukturę i wymogi skutecznego systemu zarządzania oraz ich znaczenie dla funkcjonowania firmy. Uczestnicy zdobędą gruntowną wiedzę na temat historii i procesu opracowywania normy ISO 22000, kluczowych terminów, definicji oraz architektury wysokiego poziomu ujednoliconej przez ISO.

## Wdrożenie ISO 22000

W trakcie szkolenia uczestnicy dowiedzą się, jak przeprowadzać przegląd podstawowy sytuacji w jakiej znajduje się organizacja oraz jak wdrażać kluczowe założenia normy. Za pomocą uporządkowanego podejścia dowiedzą się także, jak opracować plan wdrożenia, przygotować niezbędny dokumenty oraz jak monitorować Plan FSMS.

## Auditor Wewnętrzny ISO 22000

Celem szkolenia jest zapewnienie wytycznych i doświadczenia praktycznego w zakresie planowania, przeprowadzania auditu wewnętrznego, sporządzania sprawozdań oraz podejmowania działań następczych w związku z auditem wewnętrznym, przy jednoczesnym monitorowaniu skuteczności i zgodności systemu FSMS (ISO 22000).



## 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.



## BRCGS Przejście z Wersji 7 na Wersję 8 – Szkolenie dla zakładów

Uczestnicy szkolenia zyskają dogłębne zrozumienie wymagań standardu (Wersja 8). Szkolenie zaprojektowane jest tak, aby wyposażyć uczestników w wiedzę i umiejętności niezbędne do skutecznego wdrożenia zmian.

## BRCGS Wersja 8 Auditor Wiodący

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

## BRCGS 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 BRC.

## 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 BRC w zakresie oceny ryzyka.

## BRCGS Wersja 8 Auditor Wewnętrzny

Szkolenie to zostało zaprojektowane w celu pozyskania 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.

## 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 BRC w odniesieniu do HACCP oraz opisać zasady HACCP Codex Alimentarius.

## BRCGS Wersja 5 Packaging Wymagania

Szkolenie zostało zaprojektowane w taki sposób, aby dostarczyć uczestnikom wiedzę na temat wymagań standardu Wersja 5. Osoby uczestniczące w kursie uzyskają również wiedzę na temat podejścia do auditowania systemu, w tym przygotowania do auditu oraz jego przeprowadzania. Wiedza na temat produkcji opakowań jest niezbędna.