



	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 *	7		16		13				14		5		<b>780 zł</b>	1 dzień	<a href="#">ON-LINE</a>
	ISO 22000 Auditor Wewnętrzny Systemu Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności			31.03-01.04			4-5				8-9			<b>1 390 zł</b>	2 dni	<a href="#">ON-LINE</a>
	CQI/IRCA ISO 22000:2018 Auditor Wiodący Systemu Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności (PR 359) *		24-28			25-29			17-21			23-27		<b>3 290 zł</b>	5 dni	<a href="#">ON-LINE</a>
	FSSC 22000:2018 Zrozumienie wymagań normy <b>NOWOŚĆ</b>									22				<b>780 zł</b>	1 dzień	<a href="#">ON-LINE</a>
	FSSC ISO 22000:2018 Auditor Wiodący Systemu Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności <b>NOWOŚĆ</b>											23-27		<b>3 290 zł</b>	5 dni	<a href="#">ON-LINE</a>
	BRCGS Przejście z Wersji 7 na Wersję 8 Szkolenie dla zakładów <b>NOWOŚĆ</b>			17						2	7		7	<b>820 zł</b>	1 dzień	<a href="#">ON-LINE</a>
	BRCGS Wersja 8 - Szkolenie dla Auditorów			18-20			24-26					16-18		<b>2 350 zł</b>	3 dni	<a href="#">ON-LINE</a>
	BRCGS Wersja 8 - Szkolenie dla Auditorów Wiodących <b>NOWOŚĆ *</b>				20-24			29-31			26-30			<b>3 900 zł</b>	5 dni	<a href="#">ON-LINE</a>
	BRCGS HACCP <b>NOWOŚĆ *</b>		13-14			14-15		8-9		7-8			14-15	<b>1 590 zł</b>	2 dni	<a href="#">ON-LINE</a>
	Food Fraud Ocena podatności organizacji na zafałszowania żywności <b>NOWOŚĆ</b>			23			17			4			17	<b>1050 zł</b>	1 dzień	<a href="#">ON-LINE</a>
	BRCGS Ocena Ryzyka <b>NOWOŚĆ</b>			13						3			16	<b>1050 zł</b>	1 dzień	<a href="#">ON-LINE</a>
	BRCGS Global Standard for Packaging Materials Issue 6: Site training (Szkolenie dla zakładów) <b>NOWOŚĆ *</b>		11-12			11-12					5-6	3-4		<b>1 590 zł</b>	2 dni	<a href="#">ON-LINE</a>
	BRCGS Global Standard for Packaging Materials Issue 6: Auditor training (Szkolenie dla Auditorów) <b>NOWOŚĆ *</b>		5-7		28-30				26-28					<b>2 350 zł</b>	3 dni	<a href="#">ON-LINE</a>
	BRCGS Monitoring Środowiskowy <b>NOWOŚĆ</b>			26				17		9		6		<b>1050 zł</b>	1 dzień	<a href="#">ON-LINE</a>
	BRCGS Analiza Przyczynowo-Skutkowa <b>NOWOŚĆ</b>			24		21			3			19		<b>1050 zł</b>	1 dzień	<a href="#">ON-LINE</a>
	BRCGS Walidacja i Weryfikacja <b>NOWOŚĆ</b>			25		22			4			13		<b>1050 zł</b>	1 dzień	<a href="#">ON-LINE</a>
	Zrozumienie i doskonalenie kultury bezpieczeństwa żywności <b>NOWOŚĆ</b>							1		17		4		<b>780 zł</b>	1 dzień	<a href="#">ON-LINE</a>

# 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 wymagań normy ISO 22000:2018 wraz z zakresem zmian jakie należy wdrożyć w celu przygotowania organizacji do certyfikacji/re-certyfikacji.

## 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 niezbędne 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 Global Standard for Packaging Materials Issue 6 Sites training (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.

## BRCGS Global Standard for Packaging Materials Issue 6 Auditor training (Szkolenie dla Auditorów)

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 audytowania standardu BRC, włączając planowanie i raportowanie.

## 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 uwzględni 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 zafałszowania 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 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 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.

# Szkolenia Akademii BSI dla branży spożywczej

## 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).

## 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.

## 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** Approved Training Partner



\* 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

