



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

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, działańa 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

