

# PROGRAM SZKOLENIA

## BRC GS FOR FOOD SAFETY

### 1. Podstawowe informacje i opis szkolenia

Uczestnicy poznają wymagania systemu BRC Global Standard for Food Safety oraz jego interpretację. Dowiadują się także, jak wprowadzać wymagania oraz przygotować niezbędną dokumentację.

### 2. Korzyści ze szkolenia

- Poznanie wymagań BRC Food oraz interpretacji wymagań.
- Umiejętność identyfikacji wymagań BRC Food.
- Umiejętność wdrożenia i aktualizacji zmian w organizacji.
- Umiejętności audytowania wewnętrznego.

### 3. Profil uczestników

- Osoby, pełniące funkcję pełnomocników ds. systemu zarządzania jakością, audytorzy wewnętrzni, osoby zarządzające oraz pracownicy powiązani z jakością w handlu i magazynowaniu.
- Wszystkie osoby chcące wzbogacić swoją wiedzę o zagadnienia dotyczące systemu zarządzania jakością w organizacji.

### 4. Program szkolenia

- Wymagania prawne w zakresie bezpieczeństwa żywności
- Definicje i terminy związane z bezpieczeństwem żywności
- Omówienie wymagań standardu BRC Food:
  - Zaangażowanie najwyższego kierownictwa
  - Plan bezpieczeństwa żywności HACCP
  - System zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności
  - Strefy ryzyka w firmach
  - Programy wstępne
  - Kontrola produktu
  - Kontrola procesu
  - Personel
  - Zastosowanie metod TACCP/VACCP
- Audyty wewnętrzne i przegląd systemu – weryfikacja standardu BRC Food
- Procedura certyfikacji – program audytów zapowiedzianych i niezapowiedzianych, certyfikacja wielooddziałowa
- Nowości w podejściu do audytowania BRC – na co aktualnie zwraca się największą uwagę
- Sesja pytań

## 5. Czas trwania

1 dzień (6h) – czas szkolenia online może być dostosowana do wymagań organizacji. W przypadku szkolenia w lokalizacji wskazanej przez klienta – maksymalnie 1 dzień szkoleniowy.

## 6. Forma szkolenia

Połączenie zajęć teoretycznych o charakterze wykładowo-dyskusyjny oraz ćwiczenia praktyczne.

## 7. Certyfikat ze szkolenia

Potwierdzenie uczestnictwa – rejestrowane zaświadczenie ze szkolenia. Opcjonalnie istnieje możliwość zorganizowania testu wiedzy.

## 8. Profil trenera

Audytor wiodący systemów bezpieczeństwa paszowego FSSC/ISO 22000, HACCP, GMP+, FAMI-QS, EFISC-GTP, ISO 9001, ISCC, REDcert, KZR INiG, SAI Platform, specjalista SMETA, Global GAP, ISO 14001, specjalista BRC/ IFS Food, QS. Posiada kilkunastoletnie doświadczenie w prowadzeniu szkoleń oraz we wdrażaniu systemów zarządzania: jakością, bezpieczeństwa żywności i pasz.

## 9. Ilość uczestników szkolenia

Maksymalnie do 30 osób w przypadku szkolenia na miejscu i zdalnego.

## 10. Termin szkolenia

Data szkolenia: .....

## 11. Miejsce szkolenia

- Szkolenie zdalne (*MS Teams, Skype, GoTo Meeting, inne....*)
- Szkolenie w lokalizacji (*dokładny adres*):

## POTWIERDZENIE REALIZACJI PRZEZ KLIENTA

\_\_\_\_\_  
Imię i nazwisko oraz podpis

\_\_\_\_\_  
Data

\_\_\_\_\_  
Pieczęć

\_\_\_\_\_  
NIP