

PROGRAM SZKOLENIA

HACCP W PASZACH

1. Podstawowe informacje i opis szkolenia

Uczestnicy poznają wymagania systemu HACCP w paszach oraz jego interpretację. Dowiadują się także, jak wprowadzać wymagania oraz przygotować niezbędną dokumentację.

2. Korzyści ze szkolenia

- Poznanie wymagań HACCP oraz interpretacji wymagań.
- Umiejętność identyfikacji wymagań HACCP.
- 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 pasz
- Definicje i terminy związane z bezpieczeństwem pasz
- Omówienie wymagań standardu HACCP:
 - Zaangażowanie najwyższego kierownictwa
 - Plan bezpieczeństwa żywności HACCP
 - System zarządzania jakością i bezpieczeństwem pasz
 - Programy wstępne GHP/GMP
 - Kontrola bezpieczeństwa pasz
 - Kontrola procesu produkcji lub dystrybucji pasz
- Audyty wewnętrzne i przegląd systemu – weryfikacja systemu HACCP
- Procedura certyfikacji HACCP+ – program audytów zapowiadanych i niezapowiadanych, certyfikacja wielooddziałowa
- 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