

Audytor Wewnętrzny standardu BRC (Global standard for Food Safety Issue 5)**CEL SZKOLENIA:**

- ✓ Zrozumienie wymagań oraz funkcjonowania standardu BRC Issue 5 oraz HACCP;
- ✓ Poznanie zasady przygotowywania dokumentacji systemowej pod wymogi standardu BRC Issue 5, HACCP;
- ✓ Zrozumienie zasad auditowania;
- ✓ Umiejętność planowania i przygotowywania się do auditu;
- ✓ Umiejętność zbierania i analizowania dowodów;
- ✓ Umiejętność przeprowadzania auditów i raportowania jego wyników;
- ✓ Umiejętność organizowania i zarządzania auditem przeprowadzanym przez zespół auditorów.

DO KOGO SKIEROWANE JEST SZKOLENIE:

- ✓ Pracownicy działów jakości, osoby odpowiedzialne za wdrożenie nowych lub utrzymywanie istniejących systemów;
- ✓ Osoby zaangażowane w doradztwo w zakresie systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności i ich auditowanie;
- ✓ Osoby wyznaczone do przeprowadzania i zarządzania auditami bezpieczeństwa żywności, auditami dostawców.

PLAN SZKOLENIA:

- ✓ Wiadomości ogólne o standardzie BRC Issue 5;
- ✓ Audit certyfikujący BRC Issue 5, cele auditu, główne problemy;
- ✓ Zaangażowanie najwyższego kierownictwa;
- ✓ System zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności;
- ✓ Zakład i środowisko produkcji;
- ✓ Kontrola wyrobu, kontrola procesu;
- ✓ Personel;
- ✓ Audit – rodzaje, definicje;
- ✓ Podstawy skuteczności auditu wewnętrznego BRC;
- ✓ Funkcje auditu wewnętrznego BRC;
- ✓ Audit wewnętrzny BRC jako narzędzie kierownictwa do pomiaru i monitorowania sprawności i skuteczności systemu jakości i bezpieczeństwa żywności;
- ✓ Audit wewnętrzny procesu, wyrobu, zagadnienia;
- ✓ Rola auditu wewnętrznego BRC w utrzymaniu i doskonaleniu systemu jakości i bezpieczeństwa żywności;
- ✓ Uwarunkowania i bariery skuteczności auditów;
- ✓ Logika planowania auditów wewnętrznych BRC;
- ✓ Podejmowania działań korygujących i doskonalących;
- ✓ Ciągłe doskonalenie oczekiwanym wynikiem auditu wewnętrznego BRC;
- ✓ EGZAMIN.

METODOLOGIA:

- ✓ Szkolenie składa się z części teoretycznej (wykłady) oraz praktycznej (warsztaty, ćwiczenia).

CZAS TRWANIA SZKOLENIA:

- ✓ 2 dni od 9.00 do 17.00 (16 godzin zajęć);

LICZEBNOŚĆ GRUPY:

- ✓ Maksymalnie 15 osób.

CENA SZKOLENIA:

- ✓ 890,00 zł/os. (przy zgłoszeniu 2 lub większej ilości osób rabat 10%)

CENA SZKOLENIA ZAWIERA:

- ✓ Komplet materiałów szkoleniowych;
- ✓ Zaświadczenie o uczestnictwie w szkoleniu (otrzymują wszyscy uczestnicy niezależnie od wyników egzaminu);
- ✓ Certyfikat Auditora Wewnętrznego BRC w języku polskim i angielskim (otrzymają osoby, które zdadzą egzamin z wynikiem pozytywnym);
- ✓ Przerwy kawowe, poczęstunek;
- ✓ Obiad.

CENA SZKOLENIA NIE OBEJMUJE:

- ✓ Kosztów dojazdu uczestnika na szkolenie;
- ✓ Noclegów.

WARUNKI UCZESTNICTWA W SZKOLENIU:

- ✓ Przesłanie uzupełnionej karty zgłoszeniowej;
- ✓ Uiszczenie opłaty za szkolenie na podstawie faktury proforma.

Bliższych informacji o szkoleniu oraz aktualnych rabatach udzieli Państwu:

Artur Krzysztofiak

a.krzysztofiak@inge.pl

Tel.: +48 71 339 41 60

Tel. kom.: +48 607 57 04 21

KLIENCI INGE OTRZYMUJĄ 10% RABAT NA WSZYSTKIE SZKOLENIA OTWARTE.

Przeszkoliliśmy już ponad 4 000 pracowników sektora spożywczego!