

Audytor Wewnętrzny standardu IFS (International Food Standard version 5)**CEL SZKOLENIA:**

- ✓ Zrozumienie wymagań oraz funkcjonowania standardu IFS version 5 oraz HACCP;
- ✓ Poznanie zasady przygotowywania dokumentacji systemowej pod wymogi standardu IFS version 5 i 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:

- ✓ Wprowadzenie do wymagań standardu wymaganego przez sieci handlowe IFS wersja 5;
- ✓ Odpowiedzialność wyższego kierownictwa (m.in. polityka organizacji i cele jakości, przegląd zarządzania);
- ✓ System zarządzania jakością oraz zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności (zespół HACCP, analiza HACCP, wyznaczenie i monitorowanie CCP, działania korygujące, weryfikacja HACCP);
- ✓ Zarządzanie zasobami (higiena personelu, szkolenia, urządzenia sanitarne i zaplecze socjalne);
- ✓ Proces produkcyjny (specyfikacje, zakupy, standardy środowiskowe, budynki, zabudowania i pomieszczenia produkcyjne, analiza ryzyka, identyfikowalność włącznie z GMO i alergeny, wycofanie produktów z rynku);
- ✓ Pomiary, analizy, doskonalenie (audyty wewnętrzne, wycofanie produktu z rynku, działania korygujące);
- ✓ Audit – rodzaje, definicje;
- ✓ Podstawy skuteczności auditu wewnętrznego IFS;
- ✓ Funkcje auditu wewnętrznego IFS;
- ✓ Audit wewnętrzny IFS jako narzędzie kierownictwa do pomiaru i monitorowania sprawności i skuteczności systemu jakości i bezpieczeństwa żywności;
- ✓ Audit wewnętrzny procesu, wyrobu, zagadnienia;
- ✓ Rola auditu wewnętrznego IFS w utrzymaniu i doskonaleniu systemu jakości i bezpieczeństwa żywności;
- ✓ Uwarunkowania i bariery skuteczności auditów;
- ✓ Logika planowania auditów wewnętrznych IFS;
- ✓ Podejmowania działań korygujących i doskonalących;
- ✓ Ciągłe doskonalenie oczekiwanym wynikiem auditu wewnętrznego IFS;
- ✓ 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 IFS 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!