

**Audytor Wewnętrzny systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności ISO 22000:2005****CEL SZKOLENIA:**

- ✓ Zrozumienie wymagań oraz zasad funkcjonowania systemu ISO 22000 oraz systemu 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 wszystkich szczebli, osoby odpowiedzialne za wdrożenie nowych lub utrzymywanie istniejących systemów;
- ✓ Kandydaci na auditorów wewnętrznych;
- ✓ Osoby zaangażowane w doradztwo w zakresie systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności i ich auditowanie;
- ✓ Właściciele oraz pracownicy przedsiębiorstw z branży spożywczej.

**PLAN SZKOLENIA:**

- ✓ Przegląd metod zarządzania bezpieczeństwem żywności;
- ✓ Wymagania formalno – prawne;
- ✓ Analiza Codex Alimentarius oraz planu HACCP i kodeksu GMP;
- ✓ Prezentacja wymagań normy ISO 22000:2005 oraz systemu HACCP;
- ✓ Terminologia, definicje oraz zarys wymagań ISO 22000;
- ✓ Aspekt bezpieczeństwa żywności w ujęciu systemowym;
- ✓ Wymagania ogólne oraz dotyczące dokumentacji;
- ✓ Odpowiedzialność kierownictwa; Komunikacja;
- ✓ Zarządzanie zasobami;
- ✓ Planowanie i realizacja bezpiecznych wyrobów;
- ✓ Analiza zagrożeń;
- ✓ Walidacja; Weryfikacja SZBŻ; Doskonalenie;
- ✓ System kontroli i prewencji SZBŻ;
- ✓ Zarządzanie ryzykiem w systemie zarządzania jakością według wymagań ISO 22000:2005 w organizacji;
- ✓ Auditowanie – cel i planowanie auditów, a także sposobu przeprowadzenia efektywnego auditu i jego raportowania (ISO 19011);
- ✓ Dokumentacja auditu, raporty niezgodności i działania korygujące, listy kontrolne;
- ✓ Zasady oceny przedsiębiorstwa w czasie auditu;
- ✓ Wymagania dotyczące auditorów, opracowanie raportu i działania korygujące;
- ✓ Część warsztatowa;
- ✓ Egzamin.

**CZAS TRWANIA SZKOLENIA:**

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

**METODOLOGIA:**

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

**LICZEBNOŚĆ GRUPY:**

- ✓ Maksymalnie 15 osób

**CENA SZKOLENIA:**

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

**W CENĘ SZKOLENIA WLICZONE JEST:**

- ✓ Przeprowadzenie szkolenia
- ✓ Komplet materiałów szkoleniowych
- ✓ Zaświadczenie o uczestnictwie w szkoleniu (otrzymują wszyscy uczestnicy niezależnie od wyników egzaminu)
- ✓ Certyfikat Audytora Wewnętrznego ISO 22000 oraz HACCP 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](mailto: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!**