

**Pełnomocnik systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności ISO 22000:2005****CEL SZKOLENIA:**

- ✓ Zrozumienie wymagań oraz zasad funkcjonowania systemu ISO 22000 oraz systemu HACCP;
- ✓ Poznanie oraz zrozumienie różnic pomiędzy systemem HACCP a systemem ISO 22000;
- ✓ Umiejętność tworzenia dokumentacji systemu ISO 22000 w oparciu o system zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności;
- ✓ Umiejętność kontroli poprawności wypełniania formularzy i prowadzenia dokumentacji;

**DO KOGO SKIEROWANE JEST SZKOLENIE:**

- ✓ Pracownicy wszystkich szczebli, osoby odpowiedzialne za wdrożenie nowych lub utrzymywanie istniejących systemów;
- ✓ Osoby zaangażowane w doradztwo w zakresie systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności;
- ✓ Kandydaci na audytorów wewnętrznych ISO 22000:2005;
- ✓ Właściciele oraz pracownicy przedsiębiorstw z branży spożywczej;
- ✓ Osoby zainteresowane tematyką ISO 22000.

**PLAN SZKOLENIA:**

- ✓ Wprowadzenie;
- ✓ Przegląd metod zapewnienia bezpieczeństwa żywności w produkcji i obrocie (GMP, GHP, HACCP, ISO 22000, IFS, BRC);
- ✓ Podstawowe różnice pomiędzy istniejącymi i funkcjonującymi systemami zarządzania bezpieczeństwem żywności w przemyśle spożywczym;
- ✓ Analiza Codex Alimentarius oraz planu HACCP;
- ✓ Terminologia, definicje oraz zarys wymagań ISO 22000;
- ✓ Znaczenie działań korygujących oraz zapobiegawczych;
- ✓ Prezentacja wymagań normy ISO 22000:2005; Aspekt bezpieczeństwa żywności w ujęciu systemowym;
- ✓ System kontroli i prewencji SZBŻ;
- ✓ Zarządzanie ryzykiem w systemie zarządzania jakością według wymagań ISO 22000:2005 w organizacji;
- ✓ Zasady integracji ISO 22000 z innymi systemami (HACCP, ISO 9001);
- ✓ Zasady prowadzenia dokumentacji, wypełniania formularzy;
- ✓ Najczęściej popełniane błędy w czasie wypełniania kart zapisu, oraz prowadzenia dokumentacji;
- ✓ 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 Pełnomocnika systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności ISO 22000 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!