

Wymagania Standardu BRC wersji 5 (Global Standard for Food Safety issue 5) - WSBRC

CEL SZKOLENIA:

- ✓ Zapoznanie z wymaganiami standardu BRC Issue 5;
- ✓ Umiejętność interpretacji standardu BRC Issue 5 oraz zastosowania standardu w praktyce;

DO KOGO SKIEROWANE JEST SZKOLENIE:

- ✓ Pracownicy wszystkich szczebli, osoby odpowiedzialne za wdrożenie nowych lub utrzymywanie istniejących systemów;
- ✓ Kandydaci na auditorów wewnętrznych;
- ✓ Kandydaci na pełnomocników ds. zarządzania jakością;
- ✓ Osoby zaangażowane w doradztwo w zakresie systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności i ich auditowanie;
- ✓ Osoby zainteresowane tematyką BRC;

PLAN SZKOLENIA:

Dzień pierwszy (godz. 10.00 – 18.00):

- ✓ Rozpoczęcie szkolenia;
- ✓ Wprowadzenie - prezentacja uczestników i przekazanie materiałów szkoleniowych;
- ✓ Filozofia Jakości (m.in. historia systemów jakości, idea oraz cele systemów);
- ✓ Przegląd metod zapewniania bezpieczeństwa żywności w produkcji i obrocie (GMP, GHP, HACCP, ISO 22000, IFS, BRC);
- ✓ Podstawowe różnice pomiędzy systemami zarządzania bezpieczeństwem żywności funkcjonującymi w przemyśle spożywczym;
- ✓ Wymagania BRC Issue 5, m.in.:
 - ✓ Zaangażowanie najwyższego kierownictwa, ciągłe doskonalenie (m.in. Polityka i zasady organizacji, struktura organizacyjna, orientacja na klienta, przegląd zarządzania);
 - ✓ Plan bezpieczeństwa żywności oraz System Zarządzania Jakością (m.in. HACCP i Codex Alimentarius, Analiza HACCP, Zespół ds. bezpieczeństwa żywności HACCP, Opis wyrobu, Identyfikowanie zamierzonego zastosowania, wykres przebiegu procesu, weryfikacja przebiegu, zagrożenia, CCP, analiza zagrożeń, limity krytyczne, monitorowanie, działania korygujące, weryfikacja, plan HACCP, zapisy i dokumentacja, nadzór nad dokumentacją i zapisami);
 - ✓ Audyty Wewnętrzne – wymagania, zakres;
 - ✓ Zakupy w BRC Issue 5;
 - ✓ Dokumentacja w BRC Issue 5 – nadzór nad dokumentacją, wymagania, wypełnianie i prowadzenie zapisów;
 - ✓ Działania Korygujące i zapobiegawcze w BRC Issue 5;
 - ✓ Identyfikowalność w BRC Issue 5;
 - ✓ Postępowanie z reklamacjami;
 - ✓ Zarządzanie Incydentami, wycofanie wyrobu;

- ✓ Wymagania dotyczące zakładu w BRC Issue 5 (m.in. otoczenie, bezpieczeństwo, wnętrze zakładu, konstrukcja budynku, media, wyposażenie, pomieszczenia pracownicze, utrzymanie zakładu);
- ✓ Nadzorowanie chemicznego i fizycznego zanieczyszczenia wyrobu;
- ✓ Utrzymywanie porządku i higieny, czystość i dezynfekcja, gospodarka odpadami, zwalczanie szkodników;
- ✓ Przechowywanie i transport;
- ✓ Nadzór nad wyrobem w BRC Issue 5;
- ✓ Nadzorowanie/ kontrola procesu w BRC Issue 5;
- ✓ Wymagania dotyczące personelu (m.in. szkolenie, higiena osobista, badania lekarskie, odzież ochronna);

METODOLOGIA:

- ✓ Szkolenie składa się z części teoretycznej (wykład, prezentacja multimedialna) oraz panelu dyskusyjnego.

Trenerzy firmy INGE:

Trenerzy firmy Inge, to praktycy, z wykształcenia Technolodzy Żywności, z wieloletnim doświadczeniem w branży spożywczej. Są uznanymi przez międzynarodowe jednostki certyfikujące specjalistami w dziedzinie systemów i standardów bezpieczeństwa żywności. Jednocześnie są audytorami dostawców dla międzynarodowych i polskich sieci Handlowych oraz koncernów spożywczych (m. in. Kaufland Warenhandel, Nestle). Branżowa wiedza oraz doświadczenie praktyczne powodują, że szkolenia prowadzone przez trenerów INGE poparte są przykładami z życia, pozwalając jednocześnie uczestnikom na rozwiązywanie problemów codziennej pracy działów jakości. Na każdym szkoleniu znajdujemy czas na wspólną dyskusję oraz wymianę doświadczeń.

Szkolenia prowadzone przez trenerów INGE to nie tylko możliwość zdobycia specjalistycznej wiedzy branżowej z zakresu systemów i standardów bezpieczeństwa żywności ale również możliwość wymiany doświadczeń pracowników i właścicieli zakładów produkcji spożywczej z terenu całej Polski.

Dodatkowe informacje o szkoleniach otwartych INGE:**W cenę każdego szkolenia wliczone jest:**

- ✓ Komplet materiałów szkoleniowych
- ✓ Zaświadczenie o uczestnictwie w szkoleniu (otrzymują wszyscy uczestnicy)
- ✓ Certyfikaty Audytorów lub Pełnomocników (po zdany egzaminie)
- ✓ Przerwy kawowe, poczęstunek
- ✓ Obiady

Cena szkolenia nie obejmuje:

- ✓ Kosztów dojazdu uczestnika na szkolenie
- ✓ Noclegów (noclegi mogą być rezerwowane na prośbę uczestnika szkolenia)

Warunki uczestnictwa w szkoleniu:

- ✓ Przesłanie uzupełnionej karty zgłoszeniowej
- ✓ Uiszczenie opłaty za szkolenie na podstawie f-ry proforma

Szkolenia zamknięte INGE:

Każdy z przedstawionych w harmonogramie tematów, może być przeprowadzony na zasadzie szkolenia zamkniętego - u klienta.

CENA SZKOLENIA ZAMKNIĘTEGO – u Klienta:

- ✓ Szkolenie jednodniowe - 3000,00 zł / za grupę do 10 osób (przy grupach większych niż 10 osób należy doliczyć kwotę 100 pln za każdą dodatkową osobę)
- ✓ Szkolenie dwudniowe - 4000,00 zł / za grupę do 10 osób (przy grupach większych niż 10 osób należy doliczyć kwotę 100 pln za każdą dodatkową osobę)

CENA SZKOLENIA ZAMKNIĘTEGO ZAWIERA:

- ✓ Przeprowadzenie szkolenia
- ✓ Komplet materiałów szkoleniowych
- ✓ Zaświadczenie o uczestnictwie w szkoleniu (otrzymują wszyscy uczestnicy szkolenia)

CENA SZKOLENIA ZAMKNIĘTEGO NIE OBEJMUJE:

- ✓ Kosztów dojazdu trenera na szkolenie (0,83 gr. / kilometr / stawka kilometrowa może być negocjowana indywidualnie);
- ✓ Noclegu trenera przed szkoleniem (Dodatkowo doliczyć należy 200 pln – przy szkoleniach jednodniowych, przy szkoleniach dwudniowych należy doliczyć dwa noclegi w kwocie 400 pln);
- ✓ Wynajęcia Sali;
- ✓ Przerw kawowych, poczęstunku;

Bliższych informacji o szkoleniu oraz aktualnych rabatach udzieli Państwu:

Artur Krzysztofiak
Kierownik Działu Sprzedaży
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.