

Audyt Wewnętrzny systemu HACCP oraz standardów IFS w wersji 6 (International Food Standard version 6) i BRC w nowej wersji 7 (Global Standard for Food Safety issue 7) - AWIFSBC

CEL SZKOLENIA:

- ✓ zrozumienie wymagań oraz funkcjonowania standardów IFS version 6 i BRC Issue 7 oraz systemu HACCP;
- ✓ poznanie zasady przygotowywania dokumentacji systemowej zgodnej z wymaganiami standardów IFS version 6 i BRC Issue 7 oraz systemu HACCP;
- ✓ zrozumienie zasad audytowania;
- ✓ nabycie umiejętności planowania i przygotowywania się do audytu;
- ✓ nabycie umiejętności zbierania i analizowania dowodów;
- ✓ nabycie umiejętności przeprowadzania audytów i raportowania ich wyników;
- ✓ nabycie umiejętności organizowania i zarządzania audytem przeprowadzanym przez zespół audytorów.

DO KOGO SKIEROWANE JEST SZKOLENIE:

- ✓ pracownicy działów jakości, osoby odpowiedzialne za wdrożenie nowych lub utrzymanie istniejących systemów;
- ✓ osoby zaangażowane w doradztwo w zakresie systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności i ich audytowanie;
- ✓ osoby wyznaczone do przeprowadzania i zarządzania audytami bezpieczeństwa żywności, audytami dostawców.

PLAN SZKOLENIA:

Dzień pierwszy (godz. 10.00 – 18.00):

- | | |
|---------------|--|
| 10.00 – 10.10 | Rozpoczęcie szkolenia; |
| 10.10 – 10.20 | Wprowadzenie - prezentacja uczestników i przekazanie materiałów szkoleniowych; |
| 10.20 – 11.30 | Standardy sieciowe IFS version 6 oraz BRC issue 7 – prezentacja oraz porównanie wymagań; |
| 11.30 – 11.45 | Przerwa |
| 11.45 – 13.45 | Standardy sieciowe IFS version 6 oraz BRC issue 7 – prezentacja oraz porównanie wymagań; |
| 13.45 – 14.45 | Przerwa obiadowa |
| 14.45 – 15.45 | Standardy sieciowe IFS version 6 oraz BRC issue 7 – prezentacja oraz porównanie wymagań; |
| 15.45 – 16.00 | Przerwa |
| 16.00 – 17.40 | Standardy sieciowe IFS version 6 oraz BRC issue 7 – prezentacja oraz porównanie |

wymagań;
17.40 – 18.00 Czas na dyskusję.

Treść szkolenia - dzień pierwszy:

- ✓ 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, TFMS);
- ✓ podstawowe różnice pomiędzy systemami zarządzania bezpieczeństwem żywności funkcjonującymi w przemyśle spożywczym;
- ✓ wiadomości ogólne o standardach IFS version 6 oraz BRC Issue 7;
- ✓ audyt certyfikujący w IFS version 6 i BRC Issue 7, cele audytu, główne problemy;
- ✓ wymagania IFS version 6 oraz BRC Issue 7 – porównanie standardów, m.in.:
 - ✓ zaangażowanie najwyższego kierownictwa, ciągłe doskonalenie i odpowiedzialność najwyższego kierownictwa (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 IFS version 6 oraz BRC Issue 7;
 - ✓ dokumentacja w IFS version 6 oraz BRC Issue 7 – nadzór nad dokumentacją, wymagania, wypełnianie i prowadzenie zapisów;
 - ✓ działania korygujące i zapobiegawcze w IFS version 6 oraz BRC Issue 7;
 - ✓ identyfikowalność w IFS version 6 oraz BRC Issue 7;
 - ✓ postępowanie z reklamacjami;
 - ✓ zarządzanie incydentami, wycofanie wyrobu;
 - ✓ wymagania dotyczące zakładu w IFS version 6 oraz BRC Issue 7 (m.in. otoczenie, bezpieczeństwo, wnętrze zakładu, konstrukcja budynku, media, wyposażenie, pomieszczenia pracownicze, utrzymanie zakładu);
 - ✓ nadzorowanie chemicznego i fizycznego zanieczyszczenia wyrobu / ryzyko zanieczyszczenia ciałami obcymi (metal, szkło, drewno);
 - ✓ utrzymywanie porządku i higieny, czystość i dezynfekcja, gospodarka odpadami, zwalczanie szkodników;
 - ✓ przechowywanie i transport;
 - ✓ nadzór nad wyrobem w IFS version 6 oraz BRC Issue 7;
 - ✓ nadzorowanie/ kontrola procesu w IFS version 6 oraz BRC Issue 7;
 - ✓ wymagania dotyczące personelu (m.in. szkolenie, higiena osobista, badania lekarskie, odzież ochronna);
 - ✓ wymagania specyficzne dla standardów IFS version 6 oraz BRC Issue 7.

Dzień drugi (godz. 9.00 – 17.00):

09.00 – 10.00	Audyt wewnętrzny: wprowadzenie (terminologia, cele, cechy, powody i korzyści, rodzaje audytów)
10.00 – 10.30	Audyt wewnętrzny wg wymagań BRC Issue 6 oraz IFS Version 7
10.30 – 10.45	Przerwa
10.45 – 11.15	Norma ISO 19011: Zasady audytowania, zarządzanie programem audytów
11.15 – 12.45	Norma ISO 19011: Zarządzanie programem audytów, działania audytowe
12.45 – 13.45	Przerwa obiadowa
13.45 – 14.45	Norma ISO 19011: Zarządzanie programem audytów, działania audytowe
14.45 – 15.00	Przerwa
15.00 – 16.00	Norma ISO 19011: Kompetencje i ocena audytora (bariery komunikacyjne, komunikacja niewerbalna)
16.00 – 16.15	Podsumowanie szkolenia, pytania uczestników
16.15 – 16.45	Egzamin
16.45 – 17.00	Omówienie testu, dyskusja, zakończenie szkolenia

Treść szkolenia - dzień drugi:

- ✓ audyt wewnętrzny w IFS version 6 i BRC issue 7 – wprowadzenie;
- ✓ terminologia;
- ✓ cele audytu;
- ✓ cechy audytu, powody przeprowadzania audytów oraz korzyści z ich przeprowadzania;
- ✓ rodzaje audytów;
- ✓ audyt wewnętrzny na zgodność z wymaganiami IFS oraz BRC;
- ✓ norma ISO 19011:
 - ✓ Zasady audytowania – psychologia audytu;
 - ✓ zarządzanie programem audytów;
 - ✓ działania audytowe;
 - ✓ kompetencje i ocena audytora (bariery komunikacyjne, komunikacja niewerbalna).
- ✓ planowanie i przygotowanie audytu:
 - ✓ kryteria i zakres audytu;
 - ✓ istotne aspekty przy tworzeniu listy pytań kontrolnych.
- ✓ przeprowadzenie audytu - zasady prowadzenia badania na miejscu:
 - ✓ psychologia audytu (m.in. komunikacja podczas audytu, atmosfera audytu, rodzaje pytań);
 - ✓ obiektywne dowody;
 - ✓ określanie niezgodności oraz umiejętność ich wykazywania.
- ✓ dokumentowanie wyników audytu:
 - ✓ umiejętne formułowanie niezgodności, najczęściej popełniane błędy w czasie wypełniania kart zapisu, oraz prowadzenia dokumentacji;
 - ✓ dokumentowanie niezgodności;
 - ✓ wskazanie i dokumentowanie spostrzeżeń oraz potencjałów do doskonalenia.
- ✓ skuteczne działania korygujące i zapobiegawcze po audytach:

- ✓ odpowiedzialności związane z uruchamianiem działań korygujących, zapobiegawczych będących wynikiem audytu wewnętrznego;
- ✓ istota precyzyjnego określania przyczyn niezgodności oraz potencjalnych przyczyn niezgodności;
- ✓ definiowanie działań korygujących i/lub zapobiegawczych;
- ✓ ocena skuteczności działań.

- ✓ dokumentacja audytu, raporty niezgodności i działania korygujące, listy kontrolne - podsumowanie;
- ✓ egzamin.

METODOLOGIA:

- ✓ szkolenie składa się z części teoretycznej (wykłady) oraz praktycznej (warsztaty, ćwiczenia), nie zabraknie również czasu na dyskusję i wymianę doświadczeń wśród uczestników szkolenia.

NABÓR TRWA!

- ✓ szkolenie trwa dwa 2 dni: dzień pierwszy od 10.00 do 18.00 oraz dzień drugi 09.00 – 17.00.

CENA SZKOLENIA:

- ✓ **890,00** pln netto / osobę (przy zgłoszeniu 2 osób rabat – 5 %, przy zgłoszeniu 3 i więcej osób rabat 10 % , dla klientów firmy INGE rabat – 10%) - rabaty nie łączą się ze sobą;
- ✓ od dnia 01.01.2011 r. szkolenia objęte zostały 23% podatkiem VAT.

CENA SZKOLENIA ZAWIERA:

- ✓ przeprowadzenie szkolenia;
- ✓ komplet materiałów szkoleniowych;
- ✓ zaświadczenie o uczestnictwie w szkoleniu (otrzymują wszyscy uczestnicy szkolenia);
- ✓ certyfikaty Audytorów Wewnętrznych HACCP, IFS oraz BRC (dla osób, które pozytywnie zaliczą test);
- ✓ przerwy kawowe, poczęstunek;
- ✓ obiady.

CENA SZKOLENIA NIE OBEJMUJE:

- ✓ kosztów dojazdu uczestnika na szkolenie;
- ✓ noclegów.

W sprawach organizacyjnych prosimy o kontakt z:

Artur Krzysztofiak

Dyrektor ds. Rozwoju i Sprzedaży [a.krysztofiak@inge.pl](mailto:a.krzysztofiak@inge.pl)

Tel. kom.: +48 607 570 421

Szkolenia organizowane przez 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, a co najważniejsze wraz z naszymi trenerami przedyskutujecie i rozwiążecie Państwo problemy i wątpliwości jakie pojawiają się w codziennej pracy działów jakości. Trenerzy INGE zawsze znajdą czas na dyskusję z uczestnikami szkoleń - dlatego też staramy się aby grupy szkoleniowe nie przekraczały optymalnej do nauki i pracy ilości osób. Umożliwia to również lepszą obserwację każdego uczestnika szkolenia i bieżące pozyskiwanie informacji odnośnie percepcji i zrozumienia przekazywanych treści.

Jeżeli potrzebujecie Państwo:

- szkolenia w formie zamkniętej (dedykowanego pracownikom Państwa firmy);**
- kompleksowego wdrożenia systemu lub standardu bezpieczeństwa żywności;**
- pojedynczych, doraźnych wizyt doradczych związanych z systemami i standardami bezpieczeństwa żywności;**
- audytu wewnętrznego zakładu oraz dokumentacji;**
- audytu dostawcy;**
- pomocy w przygotowaniu do audytu Państwa zakładu przez Waszego Klienta;**

Prosimy o kontakt z :

Artur Krzysztofiak
Dyrektor ds. Rozwoju i Sprzedaży
a.krzysztofiak@inge.pl
tel. kom.: +48 607 570 421
tel./fax. 71 339 41 60