

### **Wymagania standardu IFS Food v 8 (online)**

- Podstawowe definicje, pojęcie IFS
- Aktualne wymagania prawne w zakresie bezpieczeństwa żywności
- Systemem HACCP wg IFS Food
- Wymagania KO: świadomość pracowników, monitorowanie CCP, higiena personelu, specyfikacje, receptury, ciała obce, identyfikowalność, audyty wewnętrzne, wycofania i zwroty, działania korygujące
- Elementy systemu zarządzania jakością w tym m.in. kultura bezpieczeństwa żywności, dokumenty, zapisy i udokumentowane informacje
- Zarządzanie zasobami, m.in.: zasoby ludzkie, higiena personelu, szkolenia, zaplecze socjalne
- Procesy operacyjne m.in.: umowy kontraktowe, specyfikacje, zakupy, zlecenie procesów na zewnątrz, opakowania, programy wstępne
- Pomiary, analiza i doskonalenie m.in.: audyty wewnętrzne, inspekcje, walidacja i kontrola procesów, analiza produktów, reklamacje, wycofania i zwroty
- Obrona żywności i oszustwa żywności – Food defence i Food fraud

Czas trwania szkolenia 8h

Koszt: 1200 pln netto / 1 uczestnik

### **Znakowanie żywności zgodnie z rozporządzeniem 1169/2011 (online)**

- generalne zasady i przepisy prawne znakowania żywności;
- omówienie rozporządzenia 1169/2011:
- zakres stosowania i definicje,
- omówienie zasad znakowania produktu,
- nazwa i skład produktu,
- składniki alergenne,
- substancje dodatkowe,
- pochodzenie, data trwałości.
- znakowanie wartością odżywczą:
- zasady oznaczania wartości odżywczych,
- dobrowolne systemy znakowania wartością odżywczą (RWS).

Czas trwania szkolenia 8 h

Koszt: 900 pln netto / 1 uczestnik

### **System Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli „HACCP” (online)**

- wymagania prawne dotyczące systemu HACCP;
- przygotowanie do analizy zagrożeń (rodzaje zagrożeń, alergeny);
- praktyczna realizacja 12 etapów systemu HACCP:
- powołanie zespołu HACCP,
- opis produktu i jego przeznaczenie,
- schemat technologiczny i jego weryfikacja,
- przeprowadzenie analizy zagrożeń, działania zapobiegawcze, metodyka oceny,
- kategoryzacja narzędzi nadzoru,
- wyznaczenie punktów CCP oraz limitów krytycznych,
- system monitorowania i działań korygujących,
- weryfikacja systemu i dokumentowanie działań.
- ćwiczenia i dyskusja z uczestnikami.

Czas trwania szkolenia 8 h

Koszt: 700 pln netto / 1 uczestnik

### **Wymagania standardu BRC Food Global standard v. 9 (online)**

- wprowadzenie do standardu BRC GS for Food Safety v9;
- wymagania podstawowe;
- omówienie wymagań BRC GS for Food Safety v9:
- zaangażowanie kierownictwa,
- system HACCP i zarządzanie jakością,
- zakład i środowisko produkcji,
- kontrola wyrobu,
- kontrola procesu,
- personel.
- proces certyfikacji standardu BRC GS for Food Safety v9.

Czas trwania szkolenia 8 h

Koszt: 1200 pln netto / 1 uczestnik