SAI GLOBAL
ASSURANCE SERVICES

Zakres merytoryczny szkolenia

Dzień I:

I. Wymagania standardu BRC Food ver 6.

•Przedstawienie wymagań standardu
•Najbardziej problemowe obszary przy wdrożeniu i ocenie wymagań standardu
•Nadzór i doskonalenie systemu
•Rola kierownictwa we wdrożeniu i utrzymywaniu wymagań BRC
•Świadomość pracowników
•Proces certyfikacji

II. Praktyczne aspekty wdrożenia wymagań standardu zgodnie z normą BRC Food ver. 6

•Analiza ryzyka dostawców
•Nadzór nad dostawcami
•Strefy wysokiego i niskiego ryzyka
•Audyty wewnętrzne
•Wycofanie produktu/program obrony żywności

Liczba godzin:8

Dzień II:

I. Audyt wewnętrzny zgodny z wymaganiami standardu BRC Food ver.6 (w oparciu o wymagania normy ISO 19011)

•Przygotowanie planu audytu
•Lista pytań kontrolnych
•Prowadzenie wywiadu audytowego
•Kategoryzacja niezgodności
•Przygotowanie raportu
•Działania korygujące i zapobiegawcze

II. EGZAMIN

Liczba godzin:8

Wynik egzaminu: pozytywny

Język wykładowy szkolenia: polski

Wykładowca: Beta Bieżuńska, Audytor SAI GLOBAL

Certificate

Certyfikat

PakułaConsulting
Konsultant roku

CERTYFIKAT

Niniejszy certyfikat potwierdza, że Pan/-i

Marcin Pala

nr certyfikatu: 7193

brał/-a udział w 1- dniowym szkoleniu p.n.

AUDYTOR WEWNĘTRZNY SYSTEMU ZARZĄDZANIA BEZPIECZEŃSTWEM I HIGIENĄ PRACY

zgodnym z wymaganiami normy :

PN-ISO 45001:2018

Szkolenie obejmowało tematykę:

- ❑ Omówienie wymagań normy PN-ISO 45001:2018
  - o Pojęcia i definicje, kontekst organizacji, kierownictwo i udział pracowników, planowanie, wsparcie, działania operacyjne, ocena wyników, doskonalenie
- ❑ Omówienie wymagań normy PN-EN ISO 19011:2018-08 - wytyczne audytowania systemów zarządzania
- ❑ Omówienie etapów audytu :
  - o Planowania i inicjowania audytu
  - o Przygotowania, przeprowadzenia i zakończenia audytu
  - o Wykonania działań poaudytowych
- ❑ Omówienie zasad prowadzenia audytu :
  - o Przygotowania harmonogramu oraz programu audytu
  - o Technik prowadzenia audytu
  - o Problemów komunikacyjnych występujących podczas audytu,
  - o Postaw oraz cech, jakimi powinien charakteryzować się audytor
  - o Obowiązków audytora
  - o Dokumentowania wyników audytu
- ❑ Tworzenie i wypełnianie list pytań kontrolnych
- ❑ Analiza przypadku i sprawdzian.

Grzegorz Pakuła
Właściciel

Izabela Pakuła
Wykładowca

Zarejestrowany ośrodek szkoleniowy

NATO Ncage Code

Konsultant Roku TÜV

Akredytacja LAWP

1000 klientów

Pakuła Consulting
ul. Łąkowa 27B lok 23. 90-554 Łódź
NIP 729-129-83-37 REG. 470836674
tel. 42/639-50-83, tel.kom.: +48 538-485-581
www.pakulaconsulting.pl
(3)

Łódź, dn. 12.1.2021 r.

Certificate

certyfikat

PakułaConsulting
Konsultant roku

CERTYFIKAT

Niniejszy certyfikat potwierdza, że Pan/-i

Marcin Pala

nr certyfikatu: 2021/7213

brał/-a udział w 1-dniowym (6h) szkoleniu p.n.

Audytor wewnętrzny standardu IFS Food 7.0

Szkolenie obejmowało następujące zagadnienia:

1. Wprowadzenie do Systemu Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności:
   - aktualne prawo żywnościowe,
   - przepisy prawne krajowe i międzynarodowe w zakresie bezpieczeństwa żywności,
   - wymagania Codex Alimentarius.
2. Analiza zagrożeń i analiza ryzyka w łańcuchu żywnościowym w świetle prawa żywnościowego UE i norm Kodeksu Żywnościowego.
3. Wprowadzenie do standardu IFS Food.
4. Praktyczna interpretacja wymagań standardu IFS Food:
   - zaangażowanie najwyższego kierownictwa,
   - plan bezpieczeństwa żywności HACCP,
   - system zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności,
   - standardy zakładu, kontrola produktu, kontrola procesu, personel.
5. Struktura dokumentacji IFS Food .
6. Obrona zakładu i produktu wg IFS Food.
7. Weryfikacja i walidacja systemu IFS Food
8. Omówienie wymagań normy PN-EN ISO 19011:2018-08 - Wytyczne audytowania systemów zarządzania:
   - tworzenie planu audytu i powiadamianie stron zainteresowanych,
   - prowadzenie spotkania otwierającego i zamykającego,
   - identyfikowanie i komunikowanie niezgodności,
   - dokumentowanie niezgodności i działań korygujących,
   - opracowywanie raportów.
9. Sprawdzian wiedzy

Grzegorz Pakuła
Właściciel

Anna Żochowska - Wykładowca

Zarejestrowany ośrodek szkoleniowy

NATO Ncage Code

Konsultant Roku TÜV

Akredytacja LAWP

1000 klientów

Pakuła Consulting
ul. Łąkowa 27B lok 23. 90-554 Łódź
NIP 729-129-83-37 REG. 470836674
tel. 42/639-50-83, tel.kom.: +48 538-485-581
www.pakulaconsulting.pl
(3)

Łódź, dn. 1.2.2021 r.