

Tytuł szkolenia:**Pełnomocnik Zintegrowanego Systemu Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności ISO 22000, HACCP, IFS, BRC**

- według wymagań ISO 22000:2018, HACCP, BRC v8, IFS 7

Cele szkolenia

1. Nauczenie opracowywania dokumentacji oraz sprawowania nadzoru nad funkcjonowaniem Systemu Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności [SZBŻ].
2. Nauczenie koordynowania prac związanych z przeprowadzaniem auditów wewnętrznych oraz działań korekcyjnych/ korygujących/ zapobiegawczych.
3. Przekazanie wiedzy nt. uwarunkowań związanych z funkcjonowaniem SZBŻ.

Szczegółowe cele szkolenia

Celem szkolenia jest przekazanie wszystkim uczestnikom wiedzy tak, aby każdy uczestnik szkolenia:

1. znał i rozumiał podstawowe wymagania zawarte w normie ISO 22000:2018 oraz standardach BRC v8, IFS v7
2. znał i rozumiał definicje związane z systemem zarządzania bezpieczeństwem żywności,
3. znał i rozumiał podstawowe wymagania prawne związane z przemysłem spożywczym,
4. znał i rozumiał zasady opracowania i nadzorowania dokumentacji Systemu Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności [SZBŻ],
5. znał i rozumiał rolę kierownictwa oraz rolę pełnomocnika ds. SZBŻ,
6. znał i rozumiał pojęcie działań korygujących i zapobiegawczych,
7. znał i rozumiał trudności we wdrożeniu SZBŻ,
8. znał i rozumiał znaczenie SZBŻ w przedsiębiorstwie.

Celem szkolenia jest wsparcie uczestników w zdobyciu umiejętności, tak aby każdy uczestnik po zakończeniu szkolenia:

1. umiał zinterpretować i zastosować najważniejsze wymagania zawarte w normie ISO 22000:2018 oraz standardach BRC v8, IFS v7 w opracowaniu SZBŻ,
2. umiał opracować procedurę audytu wewnętrznego oraz sporządzić harmonogram audytów,
3. umiał wytypować kandydatów na audytorów wewnętrznych,
4. umiał ocenić wyniki audytów wewnętrznych,
5. umiał ocenić pracę audytorów,
6. umiał sporządzić i przeprowadzić działania korygujące i zapobiegawcze,
7. umiał przeprowadzić przegląd zarządzania,
8. umiał sporządzić raport z przeglądu zarządzania.
9. umiał rozpowszechniać świadomość dotyczącą bezpieczeństwa żywności w firmie,
10. umiał tworzyć i nadzorować dokumentację SZBŻ,
11. umiał planować i realizować działania doskonalące.

Celem szkolenia jest również zwiększenie kompetencji społecznych uczestników, tak aby każdy z nich:

1. potrafił promować pozytywne zmiany i korzyści dla organizacji wynikające z wdrożenia wymagań zawartych w normie ISO 22000: 2018 oraz standardach BRC v8, IFS v7,
2. potrafił inspirować i zachęcać do doskonalenia działań w organizacji,

3. potrafił identyfikować potencjalne możliwości poprawy warunków pracy,
4. potrafił identyfikować potencjalne możliwości poprawy jakości wyrobów i usług.

Adresaci szkolenia:

Szkolenie przeznaczone jest dla kadry kierowniczej oraz kandydatów na Pełnomocników ds. Systemu Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności (SZBŻ).

Zakres szkolenia w formie on-line

Moduł	Temat
Moduł I	Rozpoczęcie szkolenia: przedstawienie prowadzącego i uczestników, zebranie oczekiwań uczestników, prezentacja celów i programu oraz formy prowadzenia szkoleń w tym ćwiczeń
	Rola Kierownictwa i Pełnomocnika ds. Systemu Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności Korzyści i trudności we wdrożeniu SZBŻ – opracowanie korzyści SZBŻ przez uczestników szkolenia – Cechy i zadania Pełnomocnika ds. SZBŻ - opracowanie zadań Pełnomocnika przez uczestników szkolenia
	Regulacje prawne w zakresie bezpieczeństwa żywności Najważniejsze definicje związane z systemem zarządzania bezpieczeństwem żywności
	Zapoznanie uczestników z wymaganiami poniższych standardów BRC oraz IFS w podanym poniżej zakresie – uczestnicy zapoznają się z wymaganiami przed szkoleniem na podstawie otrzymanych standardów w postaci elektronicznej Omówienie wymagań systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności w oparciu o normę ISO 22000, standardy BRC v8, IFS v7 oraz Kodeks Żywnościowy z punktu widzenia Pełnomocnika ds. SZBŻ – dyskusja z uczestnikami, wyjaśnienie wybranych zagadnień – Standardy zewnętrzne, – Food defense – Infrastruktura, – Media, – Urządzenia – Pomieszczenia socjalne, – Kontrola zanieczyszczeń fizycznych i chemicznych, – Urządzenia do wykrywania ciał obcych, – Utrzymanie zakładu w czystości, – Odpady

Moduł	Temat
Moduł II	<p>Zapoznanie uczestników z wymaganiami poniższych standardów BRC oraz IFS w podanym poniżej zakresie – uczestnicy zapoznają się z wymaganiami przed szkoleniem na podstawie otrzymanych standardów w postaci elektronicznej</p> <p>Omówienie wymagań systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności w oparciu o normę ISO 22000, standardy BRC v8, IFS v7 oraz Kodeks Żywnościowy z punktu widzenia Pełnomocnika ds. SZBŻ – dyskusja z uczestnikami, wyjaśnienie wybranych zagadnień</p> <ul style="list-style-type: none"> – Kontrola szkodników – Magazynowanie – Transport
Moduł III	<p>Zapoznanie uczestników z wymaganiami poniższych standardów BRC oraz IFS w podanym poniżej zakresie – uczestnicy zapoznają się z wymaganiami przed szkoleniem na podstawie otrzymanych standardów w postaci elektronicznej</p> <p>Omówienie wymagań systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności w oparciu o normę ISO 22000, standardy BRC v8, IFS v7 oraz Kodeks Żywnościowy z punktu widzenia Pełnomocnika ds. SZBŻ – dyskusja z uczestnikami, wyjaśnienie wybranych zagadnień</p> <ul style="list-style-type: none"> – Alergeny – Opakowania – Kontrola procesu – Etykietowanie i kontrola opakowań – Kalibracja urządzeń pomiarowych – Szkolenie – opracowanie przez uczestników zasad monitorowania skuteczności szkoleń – omówienie z uczestnikami wykonanego zadania – Higiena osobista - opracowanie przez uczestników zasad higieny osobistej dla wybranego procesu technologicznego i produktu – omówienie z uczestnikami wykonanego zadania – Odzież robocza – Food Fraud
Moduł IV	<p>Etapy i Zasady systemu HACCP – zidentyfikowanie przez uczestników zagrożeń na podstawie wybranej sytuacji oraz przeprowadzenie ich analiz. Omówienie z uczestnikami wykonanego zadania. Opracowanie zasad nadzoru nad CCP</p>
Moduł V	<p>Zapoznanie uczestników z wymaganiami poniższych standardów BRC oraz IFS w podanym poniżej zakresie – uczestnicy zapoznają się z wymaganiami przed szkoleniem na podstawie otrzymanych standardów w postaci elektronicznej</p> <p>Omówienie wymagań systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności w oparciu o normę ISO 22000, standardy BRC v8, IFS v7 oraz Kodeks Żywnościowy z punktu widzenia Pełnomocnika ds. SZBŻ – dyskusja z uczestnikami, wyjaśnienie wybranych zagadnień</p> <ul style="list-style-type: none"> – Nowe wymagania w ISO 22000:2018 - opracowanie przez uczestników kontekstu organizacyjnego oraz potrzeby i oczekiwań stron zainteresowanych – omówienie z uczestnikami wykonanego zadania – Zaangażowanie najwyższego kierownictwa – Polityka, cele dotyczące jakości – Zatwierdzanie i monitorowanie dostawcy – Kontrola dostaw – Wyrób niezgodny – Incydenty – Identyfikowalność – Wycofanie produktu z rynku – Reklamacje – Dokumentacja i zapisy SZBŻ

Moduł	Temat
Moduł VI	Audit Systemu Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności – definicja auditu – cele i rodzaje auditów – cykl auditu wewnętrznego – harmonogram auditów - opracowanie przez uczestników harmonogramu auditów wewnętrznych – omówienie z uczestnikami wykonanego zadania – wyznaczenie auditorów – wymagania dla auditora - opracowanie przez uczestników wymagań dla auditorów wewnętrznych – omówienie z uczestnikami wykonanego zadania – klasyfikacja niezgodności – kryteria oceny auditorów – procedura auditów wewnętrznych
	Działania korygujące i zapobiegawcze Warsztaty: określenie działań korygujących/zapobiegających wynikających z przedstawionych sytuacji Przegląd zarządzania Certyfikacja
Moduł V	Test sprawdzający wiedzę
	Zakończenie szkolenia: podsumowanie celów i oczekiwań uczestników, wypełnienie ankiet ewaluacyjnych oraz omówienie wyników testu

Czas trwania szkolenia 24 godziny dydaktyczne.

Organizator zastrzega sobie możliwość dokonania zmian w programie w celu zapewnienia jakości nauczania.

Przerwy będą ustalone wspólnie pomiędzy uczestnikami i prowadzącym.

Metody szkolenia:

- Moderowana dyskusja
- Wykłady z przykładami
- Case study
- Ćwiczenia
- Praca własna
- Konsultacje
- Testy
- Ankiety

Efekty szkolenia

Po szkoleniu uczestnicy będą posiadali umiejętność:

- rozumienia wymagań Systemu Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności [SZBŻ],
- opracowania zasad SZBŻ,
- opracowania i aktualizacji dokumentacji SZBŻ,
- zaplanowania auditów wewnętrznych i prowadzenia nadzoru nad auditami oraz auditorami,
- przeprowadzania działań korygujących i zapobiegawczych,

- przygotowania i prowadzenia przeglądów zarządzania oraz działań z nich wynikających,
- przeprowadzania szkoleń pracownikom oraz sprawdzania skuteczności podjętych działań.

Szczegółowe efekty szkolenia

Efekty szkolenia w zakresie wiedzy. Uczestnik szkolenia będzie:

1. znał i rozumiał najważniejsze wymagania zawarte w normie ISO 22000:2018 oraz standardach BRC v8, IFS v7.
2. znał i rozumiał definicje związane z systemem zarządzania bezpieczeństwem żywności
3. znał i rozumiał podstawowe wymagania prawne związane z przemysłem spożywczym.
4. znał i rozumiał zasady opracowania i nadzorowania dokumentacji Systemu Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności,
5. znał i rozumiał rolę kierownictwa oraz rolę Pełnomocnika ds. SZBŻ,
6. znał i rozumiał pojęcie działań korygujących i zapobiegawczych,
7. znał i rozumiał trudności we wdrożeniu SZBŻ,
8. znał i rozumiał znaczenie SZBŻ w przedsiębiorstwie.

Efekty szkolenia w zakresie umiejętności. Uczestnik szkolenia będzie:

1. umiał zinterpretować i zastosować najważniejsze wymagania zawarte w normie ISO 22000:2018 oraz standardach BRC v8, IFS v7) w opracowaniu SZBŻ,
2. umiał opracować procedurę audytu wewnętrznego oraz sporządzić harmonogram audytów,
3. umiał wytypować kandydatów na audytorów wewnętrznych,
4. umiał ocenić wyniki audytów wewnętrznych,
5. umiał ocenić pracę audytorów,
6. umiał sporządzić i przeprowadzić działania korygujące i zapobiegawcze,
7. umiał przeprowadzić przegląd zarządzania,
8. umiał sporządzić raport z przeglądu zarządzania.
9. umiał rozpowszechniać świadomość dotyczącą bezpieczeństwa żywności w firmie,
10. umiał tworzyć i nadzorować dokumentację SZBŻ,
11. umiał planować i realizować działania doskonalące.

Efekty szkolenia w zakresie kompetencji społecznych. Uczestnik szkolenia będzie:

1. potrafił promować pozytywne zmiany i korzyści dla organizacji wynikające z wdrożenia wymagań zawartych w normie ISO 22000:2018 oraz standardach BRC v8, IFS v7),
2. potrafił inspirować i zachęcać do doskonalenia działań w organizacji,
3. potrafił identyfikować potencjalne możliwości poprawy warunków pracy,
4. potrafił identyfikować potencjalne możliwości poprawy jakości wyrobów i usług.

Dokument wystawiany po szkoleniu

Po zaliczeniu ćwiczeń, obecności oraz zdaniu testu uczestnik szkolenia otrzyma certyfikat wystawiony przez Spółkę DEKRA Polska **Pełnomocnik Zintegrowanego Systemu Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności zgodnego z ISO 22000:2018, HACCP, BRC v8, IFS v7.**