

SZKOLENIE ON-LINE

**ROLA I ZADANIA DZIAŁU TECHNICZNEGO  
W PRZEMYSŁE SPOŻYWCZYM**

**PROGRAM SZKOLENIA:**

- Wymagania dla materiałów do kontaktu z żywnością - deklaracje zgodności dla maszyn i urządzeń (znak CE - dużo za mało).
- Przypomnienie wymagań norm IFS/ BRCGS w zakresie nadzorowania maszyn i urządzeń:
  - sporządzanie harmonogramu przeglądów maszyn i urządzeń, dokumentowanie prac konserwacyjnych
  - nadzorowanie serwisantów z firm zewnętrznych, wchodzących na teren produkcji
  - postępowanie w trakcie awarii w toku produkcji - zabezpieczenie produkcji i produktu
  - dokumentowanie prac związanych z usuwaniem awarii
  - źródła ciał obcych w produktach: śrubki, smary, opiłki, nadzorowanie sprzętu drobnego, nadzorowanie szkła, drewna metalu w obszarach otwartego produktu - rola służb działu technicznego o rola działu technicznego w rozpatrywaniu reklamacji dotyczących produktów
  - rola działu technicznego przy zapewnieniu szczelności zakładu (aspekt ochrony przed szkodnikami)
  - nadzorowanie wentylacji i filtrów powietrza w sprężarkach
  - kalibracja sprzętu kontrolno-pomiarowego: metaldetektory, wagi, termometry etc.
  - nadzorowanie środków chemicznych wykorzystywanych przez dział techniczny
- Wymagania dla strefy wysokiego ryzyka i wysokiej ostrożności zgodnie ze standardem BRCGS:
  - ✓ przepływ surowców, personelu, opakowań - zapewnienie rozdziału stref
  - ✓ zapewnienie nadciśnienia w strefie wysokiego ryzyka/ wysokiej ostrożności
  - ✓ filtry powietrza odpowiednie dla stref wysokiego ryzyka/ wysokiej ostrożności.

Szkolenie kończy się uzyskaniem zaświadczenia uczestnictwa w szkoleniu.

Uczestnicy otrzymują także materiały szkoleniowe w formie elektronicznej z aktywnymi linkami do przydatnych materiałów dodatkowych.

KOSZT: 490 zł netto/osoba

PLATFORMA SZKOLENIOWA: MS Teams (instalacja oprogramowania nie jest wymagana)