

SZKOLENIE ON-LINE

AUDITOR WEWNĘTRZNY IFS i BRCGS

Szkolenie interaktywne, obejmuje wykłady, warsztaty i dyskusje. Uczestnicy poprzez ćwiczenia opanowują wiedzę merytoryczną prezentowaną na szkoleniu.

PROGRAM – dzień pierwszy, czas trwania od 8.30 do 17.00:

- Przedstawienie i podsumowanie głównych zmian **IFS wersji 7:**
- Zmiany w certyfikacji IFS Food wynikające z dostosowania wymagań standardu do normy nadrzędnej: ISO/IEC 17065 oraz aktualnych wytycznych GFSI
- Praktyczna interpretacja nowości i wprowadzonych zmian:
 - Kultura Bezpieczeństwa Żywności
 - Food defence
 - Food fraud
 - Ryzyko wystąpienia ciał obcych
 - Analiza przyczyn
 - Certyfikacja różnych typów zakładów produkcyjnych
 - Procesy zlecane na zewnątrz
- Od 281 do 237 wymagań: które wymagania standardu naprawdę zostały usunięte, a które tylko skonsolidowane i nadal będą wymagane podczas audytu?
- Niezmiennie należy pamiętać o:
 - właściwym zrozumieniu wymagań KO
 - analiza zagrożeń oraz ocena ryzyk – w których punktach musi być ona dokumentowana, a w których nie.
 - ocena ryzyka vs analiza zagrożeń oraz ocena powiązanych ryzyk
- Omówienie dokumentowania wymagań standardu IFS wersja 7
- Główne zagadnienia uwzględnione w wydaniu **8 normy BRCGS FOOD:**
 - wspomaganie rozwoju bezpieczeństwa produktów i kultury jakości w organizacji
 - umożliwienie pracownikom firmy poufnego zgłaszania nieprawidłowości
 - precyzowania wymogów dotyczących stref wysokiego ryzyka: high risk, high care, ambient high-care

- rozszerzenie wymogów dotyczących monitorowania środowiska produkcyjnego – dla zakładów, które nie mają stref: high risk, high care, ambient high-care
- zachęcania zakładów spożywczych do dalszego rozwijania i ciągłego doskonalenia systemów bezpieczeństwa i obrony żywności – konieczność przeprowadzenia udokumentowanej analizy obrony produktu przed celowym skażeniem (food defence)
- rozwinięcie wymagań dla nadzorowania produkcji zlecanej do podwykonawców
- nadzór nad wyposażeniem kontrolno-pomiarowym
- zapewnienia zrozumienia wytycznych dotyczących zakładów produkujących karmy dla zwierząt domowych
- zapewnienia powszechnego stosowania i benchmarkingu Global Food Safety Initiative (GFSI)

PROGRAM – dzień drugi, czas trwania od 8.30 do 15.00:

• **Metody i techniki wykonywania auditów wewnętrznych:**

- wstęp: zasady obowiązujące auditora (postawa osobista, zasady etyczne).
- metodyki prowadzenia auditu:
 - ✓ planowanie auditów i ustanawianie celów – w oparciu o procesy;
 - ✓ listy pytań kontrolnych;
 - ✓ prowadzenie auditu; tworzenie dokumentacji i prezentacja wyników auditu;
 - ✓ podstawy logiki - stwierdzanie faktów i formułowanie wniosków.
 - ✓ stwierdzanie niezgodności - prawidłowe formułowanie niezgodności, dowodu, przyporządkowanie niezgodności do punktu normy lub procedury.
 - ✓ działania poauditowe
- **warsztaty oparte na przykładowej dokumentacji, warsztaty auditowe w grupach:**
 - ✓ organizacja grup, przydział obszarów, listy pytań
 - ✓ prowadzenie auditów w wyznaczonych obszarach
- ocena stwierdzonych niezgodności, tworzenie dokumentacji i prezentacja wyników auditu.

Szkolenie kończy się uzyskaniem zaświadczenia uczestnictwa w szkoleniu.

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

KOSZT: 1090 zł netto/osoba

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