

SZKOLENIE ON-LINE

Metody i techniki wykonywania audytów wewnętrznych IFS Food w. 8 oraz BRCGS w. 9

OPIS SZKOLENIA:

Szkolenie skupia się na praktycznym przygotowaniu do wykonywania audytów wewnętrznych, zgodnie z wymogami standardów IFS Food w. 8 oraz BRCGS w. 9. Celem spotkania jest przeprowadzenie uczestników przez proces audytowy od A do Z, a także przekazanie wskazówek przydatnych podczas tworzenia niezbędnej dokumentacji poaudytowej.

UCZESTNICY:

Szkolenie skierowane jest do osób zaangażowanych we wdrażanie i doskonalenie systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności, w oparciu o wymogi standardu IFS Food i/lub BRCGS Food.

PROWADZACY:

Akredytowany, doświadczony audytor BRCGS Food / IFS Food.

PROGRAM (czas trwania: 6h):

Metody i techniki wykonywania audytów wewnętrznych

- Wstęp: zasady obowiązujące auditora (postawa osobista, zasady etyczne)
- Metodyki prowadzenia audytu:
 - Planowanie audytu i ustanawianie celów (w oparciu o procesy)
 - Listy pytań kontrolnych
 - Prowadzenie audytu, tworzenie dokumentacji i prezentacja wyników audytu
 - Podstawy logiki – stwierdzanie faktów i formułowanie wniosków
 - Stwierdzanie niezgodności – prawidłowe formułowanie niezgodności, dowodu, przyporządkowanie niezgodności do punktu normy lub procedury
 - Działania poaudytowe, w tym dokonywanie analizy przyczyn

Warsztaty audytowe

- Organizacja grup, przydział obszarów, pisanie planu audytu i listy pytań
- Case studies: analiza przyczyn, korekty, działania korygujące

Ocena stwierdzonych niezgodności, tworzenie dokumentacji i prezentacja wyników audytu

KOSZT: 599 zł netto/osoba