HAMILTON

CERTYFIKAT

nr 1320/C/DSZ/11/2023/ON-LINE

Niniejszym zaświadcza się, że:

Pan Sławomir Leśniak

uczestniczył w szkoleniu on-line zorganizowanym przez J.S. Hamilton Poland Sp. z o. o.:

„WYMAGANIA SYSTEMU BRCGS FOOD V. 9."

w dniu 17.11.2023 r.

T. Andrysiak

Tomasz Andrysiak
Audytor Systemów Bezpieczeństwa Żywności

P. Piskorska

Paulina Piskorska
Kierownik Działu Projektów Szkoleniowych
J.S. Hamilton Poland Sp. z o. o.

PROGRAM SZKOLENIA:

1. Wstęp i ogólne pojęcie systemów zarządzania
   - Powitanie
   - Podstawowe wymagania prawne Polsce i UE w zakresie bezpieczeństwa żywności,
   - Różne standardy w branży spożywczej,
   - Ćwiczenie – Quiz ze znajomości podstawowych wymagań systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności,
2. Najważniejsze wymagania BRC Food z uwzględnieniem zmian
   - Podstawowe definicje, pojęcie BRC Food,
   - Kultura bezpieczeństwa żywności,
   - System HACCP wg BRC Food,
   - Identyfikacja stref ryzyka: obszary odseparowane, obszary: niskiego i wysokiego ryzyka, oraz wysokiej ostrożności, wysokiej ostrożności w temp. otoczenia,
   - Systemu zarządzania jakością wg BRC Food,
   - Wymagania fundamentalne, w tym n.in.: zaangażowanie najwyższego kierownictwa. zarządzanie i monitorowanie dostawców i surowców, identyfikowalność, układ, przepływ i segregacja, utrzymanie porządku i higieny, zarządzanie alergenami, etykietowanie i kontrola opakowań,
   - Ćwiczenia – wymagania BRC, w tym m.in strefy ryzyka, ustawienia sprzętu o krytycznym znaczeniu dla bezpieczeństwa, komunikacja z Zespołem HACCP.
3. Proces certyfikacji
   - Procedura certyfikacji: przebieg audytu i oceny, wynik końcowy, niezgodności, audyty niezapowiedziane, dodatkowe moduły, identyfikacja przyczyn głównych,
   - Pozyskiwanie informacji z stron BRC,
   - Podsumowanie szkolenia, pytania.

Czas trwania szkolenia: godz. 09:00 - 15:30