

Audytor wewnętrzny systemu HACCP (4-dniowe 2 x 2 dni)

Cel szkolenia:

Nabycie wiedzy o strukturze i wymaganiach systemu HACCP - o tym, czym system HACCP jest w praktyce i jaką rolę w jego skutecznym funkcjonowaniu odgrywają Dobre Praktyki Produkcyjne (GMP) oraz Dobre Praktyki Higieniczne (GHP). Nabycie podstawowych kompetencji (wiedzy i umiejętności) w zakresie wykonywania audytów wewnętrznych systemu HACCP.

Program szkolenia:

Obejmuje następujące zagadnienia:

- ✓ Obowiązujące przepisy prawne
- ✓ Dobre Praktyki Produkcyjne – GMP, Dobre Praktyki Higieniczne - GHP
- ✓ System HACCP – siedem etapów wdrażania
- ✓ Korzyści dla firmy i otoczenia wynikające z wdrożenia systemu HACCP
- ✓ Zasady audytowania, terminy i definicje
- ✓ Zarządzania programem audytów, kompetencje i ocena audytorów, działania audytowe – przygotowanie audytu, prowadzenie audytu - zbierania i weryfikowania informacji – narzędzia pracy audytora
- ✓ Działania audytowe - klasyfikacji niezgodności, formułowania dowodu z audytu wewnętrznego, przygotowanie raportu; przeprowadzenie opcjonalnych działań poaudytowych;
- ✓ Symulacje audytów wewnętrznych wraz z praktycznym opracowywaniem raportów
- ✓ Korzyści dla firmy i otoczenia wynikające z przeprowadzania audytów wewnętrznych

Na zakończenie szkolenia odbędzie się egzamin.

Adresaci:

Szkolenie to skierowane jest do osób: właścicieli i pracowników firm, którzy będą okresowo sprawdzać prawidłowość funkcjonowania systemu HACCP, czyli weryfikować czy sposób postępowania pracowników firmy związanych z produkcją w sposób bezpośredni (np. pracownicy produkcji) lub pośredni (np. pracownicy magazynu) w trakcie realizacji przez nich codziennych zadań, jest zgodny z ustalonymi zasadami wcześniej, w trakcie tworzenia systemu HACCP w firmie.

Korzyści dla firmy:

Uczestnicy szkolenia będą:

- znali strukturę i wymagania systemu HACCP
- posiadali kompetencje (wiedzę i umiejętności) do przygotowania i przeprowadzania audytów wewnętrznych w warunkach rzeczywistych.
- Posiadali kompetencje do uczestniczenia w doskonaleniu funkcjonowania systemu HACCP

Pełnomocnik ds. systemu HACCP (4-dniowe, 2 x 2 dni)

Cel szkolenia:

Nabywanie wiedzy o strukturze i wymaganiach systemu HACCP - o tym, czym system HACCP jest w praktyce i jaką rolę w jego skutecznym funkcjonowaniu odgrywają Dobre Praktyki Produkcyjne (GMP) oraz Dobre Praktyki Higieniczne (GHP). Nabycie umiejętności do opracowania i stworzenia oraz nadzorowania funkcjonowania systemu HACCP przy współpracy z zespołem firmy.

Program szkolenia:

Obejmuje następujące zagadnienia:

- ✓ Obowiązujące przepisy prawne
- ✓ GMP - Dobre Praktyki Produkcyjne, GHP - Dobre Praktyki Higieniczne
- ✓ System HACCP (7 zasad) - symulacja wdrożenia systemu HACCP w hipotetycznej firmie z wykorzystaniem tzw. 12 kroków
- ✓ Współzależności zachodzące między GMP / GHP i systemem HACCP
- ✓ Kompetencje interpersonalne pełnomocnika do zarządzania zespołem
- ✓ Rola i zadania pełnomocnika ds. systemu HACCP w firmie
- ✓ Korzyści dla firmy i otoczenia wynikające z wdrożenia i wykorzystywania w firmie mechanizmów systemu HACCP

Na zakończenie szkolenia odbędzie się egzamin.

Adresaci:

Szkolenie to skierowane jest do osób: właścicieli i pracowników firm, których zadaniem jest utworzenie i nadzorowanie skutecznego funkcjonowania systemu HACCP w firmie, w oparciu o wiedzę i przy współpracy pozostałego zespołu firmy.

Korzyści dla firmy:

Uczestnicy szkolenia będą:

- znali strukturę i wymagania systemu HACCP
- posiadali kompetencje do zbudowania i nadzorowania funkcjonowania systemu HACCP w firmie
- posiadali kompetencje do organizowania działań w firmie (korygujących, zapobiegawczych, doskonalących) mających na celu poprawę funkcjonowania systemu HACCP i kierowania zespołem ludzi.

Informacje organizacyjne o szkoleniach:

- ✓ wymiar czasu szkolenia – 4 dni szkoleniowe (4 * 8 godzin) w systemie 2 spotkań, każde po 2 dni
- ✓ szkolenia odbywają się w dni robocze w godzinach 9:00-17.00
- ✓ w trakcie szkoleń zapewniamy uczestnikom bezpłatne materiały szkoleniowe, obiady i przerwy kawowe (nie dotyczy kosztów noclegu ani kosztów dojazdu na szkolenie)
- ✓ kameralne grupy szkoleniowe – średnio 8 osób
- ✓ metodologia zajęć: wykład, dyskusja, praca warsztatowa, ćwiczenia, egzamin pisemny/ustny
- ✓ wysoki poziom szkoleń gwarantuje kadra trenerska posiadająca wieloletnie doświadczeniem we wdrażaniu systemu HACCP
- ✓ zajęcia na terenie całego woj. śląskiego, lokalizacja uzależniona od miejsca pracy/zamieszkania uczestników