



POLSKIE CENTRUM
BADAŃ I CERTYFIKACJI



SZKOLENIE

AUDITOR WEWNĘTRZNY SYSTEMU ZARZĄDZANIA BEZPIECZEŃSTWEM ŻYWNOCİ WEDŁUG ISO 22000/HACCP/FSSC 22000

1 DZIEŃ
ON-LINE

8 GODZIN LEKCYJNYCH
SYMBOL: O178

Termin zgodnie z harmonogramem szkoleń
otwartych PCBC S.A. dostępnym na stronie:
www.pcbc.gov.pl

DLACZEGO MY?



Szeroki wybór
tematów



Realizacja
celu



Najlepsi
trenerzy



65 lat
na rynku



Atrakcyjna
forma



CERTYFIKACJA.
BADANIA.
SZKOLENIA.

Polskie Centrum Badań i Certyfikacji S.A.

ul. Puławska 469
02-844 Warszawa

Tel.: +48 22 46 45 200
pcbc@pcbc.gov.pl

O SZKOLENIU

Szkolenie dla firm / osób bezpośrednio lub pośrednio związanych z łańcuchem żywnościowym zgodnym z ISO 22000.

PROGRAM SZKOLENIA

- ▶ Audit – narzędzie do weryfikacji zgodności i skuteczności działania systemu.
- ▶ Planowanie i przeprowadzenie auditu, zapisy.
- ▶ Działania korygujące i zapobiegawcze.
- ▶ Praktyczne zasady przeprowadzania auditu (symulacja auditu).
- ▶ Akty prawne – zarys prawa żywnościowego dotyczącego bezpieczeństwa i jakości żywności, wybrane wymagania standardu FSSC 22000.
- ▶ Schemat działania podczas tworzenia systemu HACCP.
- ▶ Praktyczne zasady funkcjonowania systemu HACCP (warsztaty).
- ▶ Weryfikacja skuteczności funkcjonowania systemu – audit jakości.

KORZYŚCI

- ▶ Zdobyć wiedzy i umiejętności niezbędne do auditowania wewnętrznego z zakresu systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności PN-EN ISO 22000:2018-08, HACCP, FSSC 22000.
- ▶ Pozyskanie wiedzy na temat aktów prawnych – zarys prawa żywnościowego dotyczącego bezpieczeństwa i jakości żywności.
- ▶ Zdobyć wiedzy dotyczącej praktycznych zasad funkcjonowania system HACCP, jak również weryfikacji skuteczności funkcjonowania systemu.
- ▶ Zdobyć wiedzy z zakresu wybranych wymagań FSSC 22000.

950 ZŁ

NETTO / OSOBA

Cena obejmuje: organizację szkolenia w trybie on-line,
materiały szkoleniowe w formie elektronicznej,
certyfikat uczestnictwa w formie papierowej.