



KONFERENCJE SZKOLENIOWE I SZKOLENIA

**PRAKTYCZNA INTERPRETACJA WYMAGAŃ
GLOBALNEGO STANDARDU BRC FOOD V.8**

TERMIN: 01-02.03.2021



Termin: 01-02.03.2021

Czas trwania szkolenia: 10:00 – 15:00

Trener: dr Barbara Robak

OPIS SZKOLENIA:

1. Wprowadzenie do wymagań normy – BRC Food v.8
2. Wymagania fundamentalne BRC
3. Omówienie wymagań w następujących rozdziałach:
 1. Zaangażowanie najwyższego kierownictwa i ciągłe doskonalenie
 2. Plan bezpieczeństwa Żywności – HACCP
 3. System zarządzania jakością i bezpieczeństwem Żywności
 - 3.1 Polityka dotycząca jakości i bezpieczeństwa Żywności
 - 3.2 Księga dotycząca jakości i bezpieczeństwa Żywności
 - 3.3 Struktura organizacyjna, odpowiedzialność i uprawnienia kierownictwa
 - 3.4 Przegląd umowy i orientacja na klienta
 - 3.5 Audit wewnętrzny
 - 3.6 Zakupy -zatwierdzanie dostawców i monitorowanie wykonania
 - 3.7 Ogólne wymagania dotyczące dokumentacji
 - 3.8 Działania korygujące i zapobiegawcze
 - 3.9 Identyfikowalność
 - 3.10 Rozpatrywanie skarg
 - 3.11 Zarządzanie incydentami, wycofanie wyrobów od klientów i konsumentów
 4. Zakład i środowisko produkcji
 - 4.1 Standardy zewnętrznego otoczenia zakładu
 - 4.2 Bezpieczeństwo
 - 4.3 Standardy wewnętrzne zakładu
 - 4.4 Budynki
 - 4.5 Wyposażenie



4.6 Utrzymanie

4.7 Pomieszczenia dla pracowników

4.8 Kontrola fizycznych i chemicznych zanieczyszczeń

4.9 Utrzymanie czystości i higieny

4.10 Odpady/Gospodarka odpadami i nieczystościami

4.11 Kontrola szkodników

4.12 Magazynowanie i transport

5 Kontrola wyrobu

5.1 Projektowanie i opracowanie produktu

5.2 Wymagania dotyczące postępowania z materiałami specyficznymi – materiałami zawierającymi alergeny oraz materiałami o zachowanej tożsamości

5.3 Wykrywanie ciał obcych

5.4 Pakowanie produktu

5.5 Kontrola produktu i badania laboratoryjne

5.6 Kontrola produktów niezgodnych, zwolnienie produktu

6 Kontrola procesu

6.1 Kontrola operacji

6.2 Ilość -kontrola wagi, objętości i liczby

6.3 Wzorcowanie i kontrola urządzeń pomiarowych i monitorujących

7 Personel

7.1 Szkolenie

7.2 Dostęp i poruszanie się personelu

7.3 Higiena osobista

7.4 Badania lekarskie

7.5 Odzież ochronna – pracownicy lub goście wchodzący do strefy produkcyjnej

- Strefy produkcyjne wysokiego ryzyka, wysokiej ostrożności i niechłodzone, wymagające wysokiej ostrożności

- Wymagania dotyczące produktów będących przedmiotem handlu

4. Certyfikacja