



SZKOLENIE ONLINE **indywidualne webinarium**



System Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności
wg normy ISO 22000:2018
podstawy i wymagania



SZKOLENIE ONLINE indywidualne webinarium: System Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności wg normy ISO 22000:2018 podstawy i wymagania

CEL SZKOLENIA

Celem szkolenia jest zapoznanie uczestnika z podstawowymi wymaganiami normy ISO 22000:2018 oraz zasadami Systemu Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności. Osoba, biorąca udział w webinarium zdobędzie praktyczną wiedzę oraz umiejętności w zakresie efektywnego wdrażania Systemu Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności w swojej Organizacji.

RAMOWY PROGRAM SZKOLENIA

- ☑ Kluczowe założenia normy ISO 22000:2018
- ☑ **Wymagania normy ISO 22000:2018 w kontekście Twojej organizacji – przykładowe rozwiązania**
 - Zasady GMP / GHP jako Programy Warunków Wstępnych
 - Zasady systemu HACCP wg normy ISO 22000
 - Wymagania wynikające z Systemu Zarządzania Jakością (kontekst organizacji, przywództwo, wsparcie, planowanie, przegląd zarządzania, działania korygujące, komunikacja i inne)
 - Obrona żywności

Jakie korzyści uzyskasz ze szkolenia?



poznasz podstawowe założenia i cele wdrażania normy ISO 22000:2018 oraz wymagania systemu HACCP, na podstawie którego oparta jest norma ISO 22000:2018



pozyskasz umiejętności w zakresie przeprowadzania analizy zagrożeń, analizy ryzyka oraz wyznaczania punktów kontrolnych (CCP i OPRP)



zdobędziesz umiejętności praktycznego wdrażania Systemu Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności w swojej organizacji



poznasz strukturę dokumentacji, która jest niezbędna do wdrożenia normy ISO 22000:2018 – przykłady formularzy