

Kategoria szkolenia: [SYSTEMY ZARZĄDZANIA](#)

Nazwa szkolenia: **Auditor wewnętrzny HACCP**

Czas trwania szkolenia: **14 godzin**

Szkolenie Auditor HACCP skierowane jest do osób, które chcą zdobyć wiedzę oraz praktyczne umiejętności dotyczące auditowania systemu HACCP.

Podczas szkolenia uczestnicy zdobędą wiedzę na temat wymagań systemu HACCP oraz regulacji prawnych dotyczących bezpieczeństwa żywności. Uczestnicy poznają także praktyczne wskazówki dotyczące GMP i GHP oraz dowiedzą się, jak przebiega proces wdrażania, walidacji, weryfikacji i doskonalenia systemu HACCP.

Druga część szkolenia poświęcona zostanie doskonaleniu umiejętności auditorskich. Uczestnicy szkolenia wezmą udział w warsztatach i angażujących ćwiczeniach.

Szkolenie zakończone jest testem wiedzy oraz wystawieniem certyfikatu auditora wewnętrznego HACCP wydanego przez akredytowaną jednostkę certyfikującą SwissCert.

Program szkolenia:

1. Wprowadzenie do bezpieczeństwa żywności.
2. Regulacje prawne dotyczące bezpieczeństwa żywności.
3. HACCP oraz jego fundamenty – Dobra Praktyka Produkcyjna i Dobra Praktyka Higieniczna.
4. Metodyka wdrażania systemu HACCP:
 - Utworzenie zespołu HACCP,
 - Opisanie produktu,
 - Określenie oczywistego wykorzystania produktu,
 - Opracowanie schematu technologicznego,
 - Weryfikacja schematu technologicznego w praktyce,
 - Przeprowadzenie analizy HACCP,
 - Ustalenie CCP (Krytycznych Punktów Kontroli).
 - Określenie limitów krytycznych dla każdego CCP.
 - Opracowanie monitorowania dla każdego CCP.
 - Ustalenie działań korygujących.
 - Określenie procedur weryfikacji.
 - Opracowanie wzorów dokumentacji i zapisów.

5. 7 zasad systemu HACCP.
6. Walidacja, weryfikacja i doskonalenie systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności.
7. Podstawowe zagadnienia i terminologia związana z auditowaniem:
 - Cele auditów,
 - Rodzaje auditów.
8. Bezpieczeństwo danych osobowych w świetle RODO a uprawnienia audytora.
9. Proces przeprowadzania auditu:
 - Przygotowanie do auditu,
 - Planowanie działań audytowych,
 - Strategie auditu,
 - Przeprowadzanie auditu,
 - Narzędzia audytora,
 - Działania audytowe,
 - Dokumentacja audytowa.
10. Definiowanie i kwalifikowanie niezgodności.
11. Wymagania stawiane audytorom w oparciu o normę ISO 19011.
12. Kompetencje audytora.
13. Komunikacja w procesie auditu.
14. Egzamin.

Forma szkolenia: [wykładowo-warsztatowa](#)

Korzyści dla uczestników szkolenia:

- Poznanie elementów systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności,
- Zdobywanie umiejętności pozwalających na samodzielne przeprowadzenie auditu w organizacji,
- Zdobywanie umiejętności pisania raportu po audicie i przedstawiania go najwyższemu kierownictwu,
- Zrozumienie korzyści przeprowadzania z auditów wewnętrznych zarówno dla firmy jak i dla jej klientów.

Adresaci szkolenia:

- Członkowie zespołu HACCP,
- Osoby odpowiedzialne za wdrożenie i utrzymanie systemu bezpieczeństwa żywności w organizacji,

- Technolodzy żywności i specjaliści ds. jakości.
- Kandydaci na auditorów wewnętrznych w branży spożywczej,
- Osoby biorące udział w audytach systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności,
- Pracownicy branży spożywczej,
- Studenci kierunków inżynierskich i technicznych.

Sprawdź aktualne promocje skanując kod QR!

Lub odwiedź stronę: www.luqam.com/szkolenia/harmonogram



Zapraszamy do zapisów!

W przypadku potrzeby przygotowania oferty korporacyjnej dla firmy – prosimy o kontakt!



Marta **Wróbel**

e-mail: szkolenia@luqam.com
mob: +48 507 174 084

W razie pytań, **zapraszam do kontaktu!**

Znajdź nas:

www.luqam.com

 @LUQAM

 @LUQAM

