

Koulutus: IFS Food version 7 vaatimukset



Tässä elintarviketurvallisuuden koulutuksessa opit päivittyneen IFS Food versio 7 -standardin vaatimukset. Kuulet auditointiprosessin etenemisestä sekä IFS -standardin mukaisesta auditoinnista. Tule päivittämään tietosi ja oppimaan asiantuntijan johdolla!

Koulustiedot

IFS elintarviketurvallisuusstandardikoulutuksen sisältö

Koulutus muodostuu asiantuntijan alustuksista ja vuorovaikutteisista keskusteluista. Standardin vaatimuksia käydään läpi käytännönläheisten esimerkkien kautta. Saat vastauksia mm. seuraaviin kysymyksiin:

- Miten auditointiprosessi etenee, poikkeamat käsitellään ja auditoinnin tulos pisteytetään IFS -standardin mukaan?
- Millaisia vaatimuksia IFS -standardiin sisältyy?
- Mitä ovat Knock-Out vaatimukset ja millaisia vaatimuksia niihin sisältyy?
- Miten toimintaa tulee dokumentoida IFS Food version 7 mukaan? Mitkä ovat olennaisimmat erot versioon 6.1?

IFS Food version 7 vaatimukset -koulutuksen tavoite

Koulutuksen tavoitteena on oppia päivittyneen standardin vaatimukset.

Kohderyhmä

Koulutus on suunniteltu siten, että se soveltuu:

- IFS -sertifiointia suunnitteleville
- Elintarviketurvallisuusryhmän/HACCP-ryhmän vetäjälle osoitetuksi koulutukseksi

Kiwa Inspecta Academy
fi.training@kiwa.com
010 521 600



- Elintarviketurvallisuuden hallintajärjestelmiä IFS -standardin mukaan rakentaville ja järjestelmän ylläpidosta vastaaville
- Niille, jotka hakevat uusia ajatuksia elintarviketurvallisuusjärjestelmänsä ylläpitoon ja kehittämiseen

Missä

Järjestämme koulutuksia ympäri Suomea. Näet paikkakunnat Seuraavat koulutuspäivät -välilehdeltä ja voit tilata myös yrityskohtaisen koulutuksen muualle Suomeen.

Kouluttaja

Teija Paananen, tuoteryhmäpäällikkö, pääarvioija, Kiwa Inspecta

Kiwa Inspecta Academy
fi.training@kiwa.com
010 521 600



Ohjelma

8.30 Ilmoittautuminen ja aamukahvi

9.00 Sertifiointiprosessin ominaispiirteet IFS Food 7 -standardissa

Mikä muuttui versiossa 7?

10.00 Ylimmän johdon vastuu (kappale 1) ja resurssien hallinta (kappale 3)

Governance and commitment, Resource Management

10.45 Laadun ja elintarviketurvallisuuden hallintajärjestelmä (kappale 2)

Food safety and quality management system

12.00 Lounas

13.00 Toiminnan suunnittelu ja tukiohjelmat (kappale 4)

Operational processes

14.00 Kahvi

14.15 Mittaaminen, analysointi ja jatkuva parantaminen (kappale 5)

Measurements, analyses, improvements

15.15 Elintarvikepetosten hallinta (kappale 6)

Food defence plan

15.45 Loppukeskustelu

~16.00 Päivä päättyy

