



Povećajte poslovnu izvrsnost, konkurentnost i prepoznatljivost

Kvaliteta ispred svega

ONLINE SEMINAR

Sustav upravljanja sigurnošću hrane prema zahtjevima norme ISO 22000:2018

ISO 22000:2018 je norma koja se koristi u organizacijama u cijelom prehrambenom lancu. Osnovni cilj primjene sustava upravljanja sigurnošću hrane prema normi ISO 22000:2018 je pomoći organizacijama u smanjenju opasnosti za sigurnost hrane i isporuci hrane koja je sigurna za potrošače.

Novo izdanje norme, objavljeno u lipnju 2018. godine, temelji se na „Annex SL“ strukturi čime je olakšana integracija s ostalim sustavima upravljanja, kao što su ISO 9001, ISO 14001 i drugi. Tijekom seminara polaznici će se upoznati s promjenama u novom izdanju norme u odnosu na prethodno izdanje, kao i sa svim zahtjevima norme. Kroz praktične primjere i radionice naučiti će kako definirati kontekst organizacije u prehrambenom lancu, kako provesti procjenu rizika i prilika u svrhu planiranja sustava upravljanja sigurnošću hrane (FSMS), što je plan kontrole opasnosti te što je sve potrebno za učinkovitu provedbu preispitivanja sustava upravljanja sigurnošću hrane u svojoj organizaciji.

Teme seminara

- ✓ Uvod u sustave upravljanja sigurnošću hrane
- ✓ Zakonska regulativa
- ✓ Procesni pristup u organizacijama u prehrambenom lancu
- ✓ Zahtjevi norme ISO 22000:2018
 - Kontekst organizacije (kontekst, zainteresirane strane, područje primjene)
 - Vodstvo (politika, odgovornosti i ovlasti)
 - Planiranje (radnje za obradu rizika i prilika, ciljevi FSMS, planiranje promjena)
 - Podrška (resursi, kompetencije, svjesnost, komunikacija, dokumentirana informacija)
 - Rad (operativno planiranje i nadzor, preduvjetni programi, sljedivost, izvanredne situacije, kontrola opasnosti, ažuriranje informacija koje se odnose na preduvjetne programe i plan kontrole opasnosti, kontrola nadzora i mjerenja, verifikacija, upravljanje nesukladnim proizvodima i procesima,
 - Vrednovanje mjerljivih rezultata (nadzor, mjerenje, analiza i vrednovanje, interni audit, preispitivanje FSMS)
 - Poboljšavanje (nesukladnosti i popravne radnje, trajno poboljšavanje, ažuriranje FSMS)

Kome je seminar namijenjen?

- ✓ Voditeljima i članovima timova za sigurnost hrane
- ✓ Osobama koje će u svojim organizacijama biti, ili već jesu zaduženi za uvođenje, primjenu, održavanje i poboljšavanje sustava upravljanja sigurnošću hrane, kao i za tranziciju na novo izdanje norme
- ✓ Voditeljima proizvodnje, tehnolozima i svima koji sudjeluju u bilo kojoj fazi proizvodnje hrane
- ✓ Internim auditorima sustava upravljanja sigurnošću hrane
- ✓ Svima koji se prvi put susreću s normom, kao i onima koji žele osvežiti znanja i razmijeniti iskustva vezana uz zahtjeve norme i njihovu primjenu u praksi



Vrijeme održavanja:

30.03. – 31.03.2021.

9:00 do 16:00 sati

Predavač:

Sanja Peterlić, mag. med. biokemije

Mjesto održavanja:

Virtualna učionica / online seminar

Kotizacija: **2.190,00 kn + PDV**

Prijava na seminar [“online”](#)

ili na e-mail: **seminari@supera-kvaliteta.hr**

www.supera-kvaliteta.hr

Tel. +385 1 48 40 624

Fax. +385 1 48 32 110