



JKA EKOPROJEKT

Harmonogram szkoleń – 2011

TEMAT SZKOLENIA	TERMIN	CENA /OSOBA	CZAS TRWANIA	MIEJSCE
wrzesień/październik 2011				
Zintegrowany system Zarządzania Jakością ZSZJ – sposobem utrzymania systemu jakości i traceability. Zmiany w standardach dostawców do sieci handlowych. IFS FOOD. BRC For Food Safety. Auditor wewnętrzny systemu zarządzania ISO 22000:2006, HACCP.	wrzesień	450 PLN	2 dni	Na terenie firmy
Auditor wewnętrzny zintegrowanego systemu zarządzania ISO 9001:2000 i ISO 14001:2004.	wrzesień	300 PLN	1 dzień	-/-
Doradztwo prawne i obsługa podmiotów gospodarczych. ZAKŁADOWA KONTROLA PRODUKCJI, POMIARY, BADANIA PODATKÓW OD NIERUCHOMOŚCI, OPŁATY EKOLOGICZNE I EWIDENCJE, KONTROLA POCHODZENIA PRODUKTU, DECYZJE ŚRODOWISKOWE.	wrzesień	250 PLN	3 dzień	-/-
Opracowania wniosków unijnych. OPISY PROJEKTÓW, PLANY MARKETINGOWE, FINANSE, PROGNOZY, ZAŁOŻENIA, KALKULACJE.	wrzesień	350 PLN	2 dzień	-/-
HACCP Analiza Zagrożeń - Krytyczny Punkt Kontroli. ISO 22000:2006 System Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności – Wymagania dla organizacji łańcucha żywności. Zagadnienia: Najczęstsze błędy, jakich musisz unikać w procesie technologicznym, Przeprowadź walidację środków nadzoru przed ich wdrożeniem. 5 etapów kontroli jakości. Sprawdź, jak wybrać dobrego dostawcę. Jakie informacje musisz umieścić na opakowaniu Twojego produktu? Jak warunki musi spełniać punkt sprzedaży bezpośredniej? Zależności pomiędzy HACCP a BRC/IFS, normą ISO 22000. Jak realizować zasady GMP, GHP i GLP w laboratorium? Wymagania GMP i GHP wobec nas. Jak właściwie myć i dezynfekować powierzchnie? Dlaczego warto się certyfikować? Czym grożą pleśnie niepożądane w żywności? Obowiązek weryfikacji schematu procesu technologicznego. System HACCP nie istnieje bez stosownej dokumentacji! Kogo dotyczy monitorowanie żywności? Jak właściwie monitorować żywność? Właściwie weryfikuj swój system HACCP! Jakie są szczegółowe zasady GMP i GHP wobec budynków i pomieszczeń w zakładzie? Poznaj wymagania dotyczące budynków zakładu przemysłu spożywczego. Dokumentacja w produkcji - sprawdź, jak sporządzić schemat procesu technologicznego. Czym jest procedura oparta na zasadach HACCP? Zasady GMP/GHP, które muszą spełniać budynki i otoczenie w zakładzie wdrażającym/posiadającym HACCP. Poznaj szczegółowe zasady GMP i GHP. HACCP wg Kodeksu Żywnościowego i S. BRC/IFS, normy ISO 22000. Pamiętaj o szkoleniu Twoich pracowników! Jak prowadzić zapisy w systemie HACCP? Na czym polega elastyczność w odniesieniu do systemu HACCP? System HACCP w małym/dużym zakładzie.	październik	450 PLN	2 dni	-/-
Szkolenia przedstawicieli handlowych. KOMUNIKACJA, TECHNIKA SPRZEDAŻY I WYSTAWIENICTWA, EKSPOZYCJA, ZAKUPY, REKLAMA.	wrzesień	350 PLN	2 dni	-/-

Kazańska 3/1, podlaskie, 18 – 400 Łomża
600806137 tel 86 2182060 fax

www.jkaekoprojekt.pl