SZKOLENIE
„WYMAGANIA I AUDYTOR WEWNĘTRZNY SYSTEMU FSSC 22000 WERSJA 6”

WYKŁADY, WYMIANA DOŚWIADCZEŃ

TRYB SZKOLENIA: HYBRYDA - ON-LINE / STACJONARNE
SYMBOL: 130 DSZ

CEL / OPIS SZKOLENIA:

Nabycie wiedzy i uzyskanie kompetencji do przeprowadzania auditów wewnętrznych w organizacji. Po ukończeniu tego kursu, uczestnicy nabędą wiedzę i umiejętność:

- Wymagania normy FSSC 22000
- Zastosowania zasad auditu
- Wypełniania obowiązków auditora
- Planowania przebiegu auditu
- Prowadzenia spotkań otwierających i zamykających
- Przeprowadzania auditu procesu, próbkowania
- Konstruowania list kontrolnych
- Przygotowania ustnej i pisemnej oceny zgromadzonych dowodów
- Dokumentowania niezgodności podniesionych podczas auditu
- Prawidłowego pisania raportów z auditu
- Oceny proponowanych i zrealizowanych działań korygujących

W kwietniu 2023 została opublikowana nowa wersja 6 wersja standardu FSSC 22000, gdzie obowiązkowy okres aktualizacji od 1 kwietnia 2024 r., do 31 marca 2025 r.

Główne powody wprowadzenia zmian to:

- Włączenie wymagań normy ISO 22003-1:2022
- Wzmocnienie wymagań w celu wsparcia organizacji w ich wysiłkach na rzecz realizacji celów zrównoważonego Rozwoju ONZ (SDGs)
- Zmiany redakcyjne i poprawki w ramach ciągłego doskonalenia.

UCZESTNICY SZKOLENIA:

Auditorzy i kandydaci na auditorów systemu zarządzania jakością, Pełnomocnicy ds. systemu zarządzania jakością, właściciele i nadzorujący systemy zarządzania jakością i/lub procesy systemu zarządzania jakością, pracownicy pracujący w systemie zarządzania jakością, osoby zainteresowane systemem zarządzania jakością.

PROGRAM SZKOLENIA:

Dzień I

1. Wprowadzenie do kontekstu GFSI.
2. Protokół certyfikacji.
3. Wymagania (lista kontrolna):
   - ISO 22000:2018 System zarządzania bezpieczeństwem żywności:
   - ISO/TS 22002:2009 Programy prewencyjne (PRP) dla bezpieczeństwa żywności
   - Wymagania dodatkowe FSSC
4. Wymagania dotyczące organizacji podlegających audytowi – zmiany w stosunku do 5.1.:
   - Zarządzanie usługami i zakupionymi materiałami,
   - Etykietowanie produktów i materiały drukowane,
   - Food Defense, Ograniczanie oszustw żywnościowych,
   - Używanie logo FSSC przez organizacje certyfikowane,

- Postępowanie z alergenami , Monitoring środowiska ,
- Kultura bezpieczeństwa i jakości żywności – nowy rozdział,
- Kontrola jakości – nowy rozdział,
- Transport, magazynowanie i przechowywanie,
- Kontrola zagrożeń i środki zapobiegające zanieczyszczeniu krzyżowemu,
- Projektowanie i rozwój produktów,
- Zarządzanie sprzętem,
- Straty i odpady żywnościowe – nowy rozdział,
- Wymagania dotyczące komunikacji – nowy rozdział

DZIEN II

1. Wytyczne do auditowania systemu zarządzania jakością wg normy ISO 19011: 2018:
   - Terminologia,
   - zasady audytowania,
   - kompetencje audytorów,
   - cechy osobowościowe audytora,
2. Program / harmonogram audytów – zasady opracowania.
3. Metodyka przeprowadzania i dokumentowania audytów:
   - inicjowanie audytu,
   - planowanie audytu,
   - przygotowanie do auditu,
   - działania auditowe(spotkanie otwierające , działania audytowe, spotkanie zamykające),
   - techniki audytowania,
   - techniki próbkowania,
4. Raport z auditu
5. Działania poauditowe.
6. Test na zakończenie szkolenia
7. Podsumowanie, zakończenie szkolenia.

TRENER:

Ekspert w dziedzinie jakości i bezpieczeństwa żywności. W branży doradczej, audytorskiej i szkoleniowej od 2000 roku. Kompetencje trenerskie poświadczone odpowiednimi certyfikatami oraz długoletnią praktyką. W doświadczeniu współpraca z JS HAMILTON oraz jednostkami certyfikującymi m.in. TUV Nord, TUV Rheinland, ISOQAR, ISOCERT. Konsultant wspierający zakłady w zakresie HACCP, ISO 22000, FSSC 22000, BRC Food, IFS Food, Długoletni wykładowca Uniwersytetu Ekonomicznego w Poznaniu, Wyższej Szkoły Bankowej z tematyki zarządzania jakością, środowiskiem, bezpieczeństwem żywności, BHP, SPC, chemii, stosowania prawa żywnościowego, zrównoważonej konsumpcji i produkcji żywności, itp. Doświadczenie w branży spożywczej jako Pełnomocnik ds. zarządzania bezpieczeństwem żywności i BHP. Stała współpraca z przedsiębiorstwami branży spożywczej w zakresie doradztwa w systemach jakości i bezpieczeństwa żywności. W swojej pracy stawia na praktyczne podejście do tematu, miłą atmosferę i komunikatywność.

TERMINY:

07-08.03.2024 - szkolenie on-line

02-03.07.2024 Gdynia - szkolenie on-line i/ lub stacjonarnie

09-10.10.2024 Warszawa - szkolenie on-line i/ lub stacjonarnie

AGENDA SZKOLENIA ON-LINE:

09:00 – 11.30 rozpoczęcie szkolenia on-line
11:30 - 11:45 – przerwa
11:45-13:15 cd. szkolenia on-line
13:15- 13:30 – przerwa
13:30 – 15:00 cd. szkolenia on-line
15:00 podsumowanie, zakończenie

CENA SZKOLENIA:

TRYB ON-LINE
1.020,00 zł netto + VAT 23 %
Cena zawiera: uczestnictwo w szkoleniu on-line, imienne zaświadczenie / certyfikat w wersji elektronicznej, potwierdzający uczestnictwo w szkoleniu on-line, materiały szkoleniowe w wersji elektronicznej.

TRYB STACJONARNY
1540,00 zł netto + VAT 23 %
Cena zawiera: uczestnictwo w szkoleniu, imienne zaświadczenie / certyfikat potwierdzający uczestnictwo w szkoleniu, materiały szkoleniowe w wersji elektronicznej, serwis kawowy, lunch, koszt sali konferencyjnej, długopis, notes.
Ilość miejsc na szkolenie on-line jest ograniczona. Decyduje kolejność zgłoszeń.
Faktura VAT za szkolenie przesyłana jest w wersji elektronicznej po szkoleniu. W przypadku braku zaznaczenia na formularzu zgłoszeniowym zgody na fakturę w wersji elektronicznej, do wystawianej faktury doliczana będzie opłata administracyjna w wysokości 6 zł netto i faktura wysyłana będzie papierowo.

ZASADY ORGANIZACJI SZKOLENIA W PRZYPADKU WYBORU WERSJI ON-LINE:

WYMAGANIA SPRZĘTOWE:

W celu prawidłowego i pełnego korzystania ze szkolenia on-line należy posiadać urządzenie (komputer, laptop lub smartfon) z dostępem do Internetu, wbudowaną kamerą (opcjonalnie) i mikrofonem, głośnikami (wejście słuchawkowe/ słuchawki). Zalecamy korzystanie z przeglądarki internetowej Google Chrome.

Przed szkoleniem

Przed szkoleniem do Uczestnika zostaną wysłane materiały szkoleniowe (prezentacja) w formie elektronicznej na adres e-mail podany w zgłoszeniu.
Opiekun szkolenia z Działu Projektów Szkoleniowych przed szkoleniem wyśle na adres e-mail Uczestnika instrukcje niezbędne do połączenia on-line oraz zaproszenie do wirtualnej sali szkoleniowej na Platformie internetowej TEAMS lub ZOOM.

Szkolenie

Szkolenie prowadzone jest przez trenera oraz opiekuna szkolenia. Opiekun szkolenia jest dostępny na początku i na końcu spotkania. W razie potrzeby kontaktu w trakcie szkolenia dostępny jest pod telefonem i emailem.
Szkolenie transmitowane jest na żywo, uczestnicy mogą zadawać pytania na bieżąco, komentować, prosić o wskazówki. Można też rozmawiać z innymi uczestnikami i dzielić się spostrzeżeniami. Uczestnikom nie jest udostępniana lista obecności oraz lista firm.
Na zakończenie zajęć uczestnicy wypełniają test wiedzy (o ile jest przewidziany) i ankiety ewaluacyjne.

Po szkoleniu

Uczestnicy otrzymują zaświadczenie / certyfikat uczestnictwa w wersji elektronicznej na adres e-mailowy wskazany na zgłoszeniu.

ZGŁOSZENIA:

Zgłoszenia prosimy nadsyłać do 7 dni przed terminem szkolenia.
Do uczestników na 7 dni przed szkoleniem zostanie przesłane potwierdzenie realizacji szkolenia wraz ze szczegółami.
Na dzień przed szkoleniem do uczestników zostanie przesłany e-mail z linkiem do wydarzenia oraz instrukcją do zalogowania się na platformie.
W razie jakichkolwiek pytań lub wsparcia technicznego prosimy o kontakt: szkolenia@jsh.com.pl lub telefon: 58/ 766 99 46.