

## SZKOLENIE

### „AUDYTOR WEWNĘTRZNY BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOCI W ZAKRESIE WYMAGAŃ STANDARDÓW BRCGS FOOD, IFS FOOD ORAZ NORMY ISO 22000.”

WYKŁADY, ANALIZA PRZYKŁADÓW, ODPOWIEDZI NA PYTANIA

TRYB SZKOLENIA: ON-LINE

SYMBOL: 153 DSZ

#### CEL / OPIS SZKOLENIA:

Celem szkolenia jest doskonalenie umiejętności audytowania systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności. Szkolenie oparte jest na wymaganiach normy PN-EN ISO 19011:2018 (wytyczne dotyczące audytowania systemów zarządzania) i normy ISO 22000 oraz standardów BRC, IFS Food i Codex Alimentarius.

#### UCZESTNICY SZKOLENIA:

Warsztaty szkoleniowe przeznaczone są dla pracowników prowadzących audyty wewnętrzne oraz realizujących audyty dostawców, nadzorujących proces audytowania w przedsiębiorstwie, pełnomocników ds. jakości oraz osób wchodzących w skład zespołów ds. bezpieczeństwa żywności.

#### PROGRAM SZKOLENIA:

1. Bezpieczeństwo a jakość produktu.
2. Podstawowe wymagania prawne – przypomnienie.
3. Wymagania GMP / GHP.
4. HACCP - Analiza zagrożeń i krytyczne punkty kontroli.
5. Wymagania standardów IFS Food, BRCGS Food i normy ISO 22000 – porównanie .
6. Podstawy audytowania: definicje.
7. Wprowadzenie do audytów.
8. Kompetencje interpersonalne audytorów wewnętrznych.
9. Zasady audytowania.
10. Planowanie audytów systemów zarządzania.
11. Przeprowadzanie audytów wewnętrznych.
12. Komunikacja w pracy audytora.
13. Test na zakończenie szkolenia.
14. Dodatkowe pytania, podsumowanie, zakończenie szkolenia.

#### TRENER:

**Małgorzata Krzepkowska** - Absolwentka Politechniki Łódzkiej. Magister inżynier Biotechnologii oraz studiów podyplomowych Zarządzanie Jakością. Posiada wieloletnie doświadczenie w pracy zakładach przemysłu spożywczego w zarządzaniu jakością. Od 2010 r. trener, konsultant i audytor w zakresie bezpieczeństwa żywności (audytor HACCP, ISO 22000, IFS Food, audytor wiodący normy ISO 9001 oraz BRC Food), food defence, food fraud, zarządzania alergenami.



Ekspert w zakresie prawa żywnościowego, ze szczególnym uwzględnieniem aspektów znakowania żywności. Posiada wieloletnie doświadczenie w weryfikacji etykiet, interpretacji przepisów. Podczas szkoleń skutecznie omawia zawiłości prawa żywnościowego w odniesieniu do praktyki rynkowej.

#### TERMINY:

**20-21.02.2025**

**12-13.06.2025**

**16-17.10.2025**

**15-16.12.2025**

#### AGENDA SZKOLENIA:

09:00 – 11.15 - rozpoczęcie szkolenia

11:15 - 11:30 – przerwa

11:30-13:15 cd. szkolenia

13:15- 13:30 – przerwa

13:30 – 15:00 cd. szkolenia

15:00 - podsumowanie, zakończenie.

#### CENA SZKOLENIA:

##### TRYB ON-LINE

**1.299,00 zł netto + VAT 23 %**

Cena zawiera: uczestnictwo w szkoleniu on-line, imienne zaświadczenie / certyfikat w wersji elektronicznej, potwierdzający uczestnictwo w szkoleniu, materiały szkoleniowe w wersji elektronicznej.

**Ilość miejsc na szkoleniu jest ograniczona. Decyduje kolejność zgłoszeń.**

Faktura VAT za szkolenie przesyłana jest w wersji elektronicznej po szkoleniu. W przypadku braku podpisanego porozumienia dotyczące możliwości wysyłania e-faktur, do wystawianej faktury doliczana będzie opłata administracyjna w wysokości 10,00 zł netto i faktura zostanie wysyłana w wersji papierowej.

#### ZASADY ORGANIZACJI SZKOLENIA W PRZYPADKU WYBORU TRYBU ON-LINE:

##### Wymagania sprzętowe:

w celu prawidłowego i pełnego korzystania ze szkolenia uczestnik powinien 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.

Ponadto opiekun szkolenia wyśle na adres e-mail uczestnika instrukcje niezbędne do połączenia on-line oraz zaproszenie do wirtualnej sali szkoleniowej / TEAMS lub ZOOM.

##### Szkolenie :

Szkolenie prowadzone jest przez trenera oraz opiekuna szkolenia. Opiekun szkolenia dostępny jest na początku i na końcu spotkania. W razie potrzeby kontaktu z w trakcie szkolenia opiekun dostępny będzie pod telefonem i adresem email.



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 uczestnictwa w wersji elektronicznej na adres e-mailowy wskazany na zgłoszeniu.

#### ZGŁOSZENIA:

Zgłoszenia prosimy nadsyłać do 7 dni przed terminem szkolenia. Zapisy można dokonać poprzez stronę internetową <https://hamilton.com.pl/szkolenia/harmonogram-szkolen> lub Formularz zgłoszeniowy, dostępny na życzenie.

W razie jakichkolwiek pytań lub potrzeby wsparcia technicznego prosimy o kontakt: [szkolenia@jsh.com.pl](mailto:szkolenia@jsh.com.pl) lub telefon: 58/ 766 99 46.

