

SZKOLENIE

„ROLA LIDERA I ZESPOŁU HACCP W KSZTAŁTOWANIU SYSTEMU BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOSCI.”

WYKŁADY, ANALIZA PRZYKŁADÓW, PYTANIA I ODPOWIEDZI

TRYB SZKOLENIA: ON-LINE

SYMBOL: 158 DSZ

CEL / OPIS SZKOLENIA:

Spotkanie ma na celu przybliżenie zakresu obowiązków oraz roli Lidera Zakładowego Zespołu ds. HACCP i ich członków w kształtowaniu systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności w organizacji. Pozwoli zrozumieć i ugruntować wiedzę z zakresu:

- Roli Lidera i Zespołu ds. HACCP,
- Wdrożenia i doskonalenia zakładowego systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności,
- Skutecznej komunikacji skutecznego zarządzania, jakością i bezpieczeństwem żywności.

UCZESTNICY SZKOLENIA:

Szkolenie skierowane jest do Pełnomocników, Liderów, Specjalistów ds. systemów zarządzania, jakością oraz członków Zespołu HACCP, a także osób zainteresowanych tematyką szkolenia.

PROGRAM SZKOLENIA:

1. Zespół ds. HACCP:
 - Powołanie,
 - Skład zespołu,
 - Wiedza i kompetencje,
 - Wymagania standardów bezpieczeństwa żywności (m.in. ISO 2200: 2018, IFS Food, BRCGS).
2. Rola Zespołu ds. HACCP:
 - Rola i obowiązki Lidera,
 - Zadania Członków,
 - Funkcjonowanie i doskonalenie SZBŻ.
3. Działania systemowe:
 - Korekcja, działania korygujące, działania zapobiegawcze – ujęcie systemowe,
 - Kiedy podejmować i jakie działania,
 - Analiza przyczyn źródłowych (metoda 5 WHY, diagram ISIKAWY),
 - Ocena skuteczności działań,
 - Istota działań prewencyjnych.
4. Skuteczna komunikacja: Lider-Zespół HACCP – pracownicy:
 - Zasady komunikacji,
 - Aktywne słuchanie,
 - Poszukiwanie informacji u rozmówcy,
 - Efektywne przekonywanie,



- Sygnały niewerbalne,
 - Sztuka wyrażania i przyjmowania krytyki.
5. Incydent a wycofanie z rynku i obrotu produktów niezgodnych:
- Praktyczne podejście do procesu,
 - Obowiązki wobec jednostki certyfikującej i właścicieli standardów.
6. Obowiązkowe audyty niezapowiedziane w systemach rekomendowanych przez GFSI:
- GFSI benchmark,
 - Wymagania BRCGS Food dla audytów niezapowiedzianych,
 - Wymagania IFS Food dla audytów niezapowiedzianych.
7. Dodatkowe pytania, podsumowanie, zakończenie szkolenia.

PROWADZĄCY:

Certyfikowany audytor wiodący normy ISO 9001, standardu IFS Food wersja 8 oraz BRC wersja 9. Doświadczenie w komórkach związanych z zarządzaniem i zapewnieniem jakości jako Specjalista ds. HACCP, Kierownik Działu Jakości oraz Pełnomocnik ds. systemów zarządzania jakością w branży spożywczej. Czynny audytor IFS Food oraz BRC GS współpracujący z akredytowaną jednostką certyfikującą jako audytor wiodący oraz weryfikator dokumentacji poaudytowej. Konsultant, trener, szkoleniowiec w zakresie systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności wg. normy ISO 22000, standardu IFS Food v. 8, BRC v. 9 oraz systemu HACCP (w tym Codex Alimentarius).

TERMIN:

20.10.2025

AGENDA SZKOLENIA:

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

CENA SZKOLENIA:

TRYB ON-LINE

699,00 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 TRYBIE 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 lub telefon: 58/ 766 99 46.

