

## SZKOLENIE

### „DOSKONALENIE SYSTEMU ZARZĄDZANIA BEZPIECZEŃSTWEM ŻYWNOSCI POPRZEZ ZROZUMIENIE DZIAŁAŃ PREWENCYJNYCH I ANALIZA ŹRÓDŁOWEJ PRZYCZYNY”

WYKŁADY, PREZENTACJA, CASE-STUDY, DYSKUSJA

TRYB SZKOLENIA: HYBRYDA - ON-LINE / STACJONARNE

SYMBOL: 189 DSZ

#### CEL / OPIS SZKOLENIA:

Celem szkolenia doskonalenia warsztatu w aspekcie określania właściwych działań do niezgodności, metod ustalania przyczyny źródłowej oraz działań zapobiegających ponownemu wystąpieniu niezgodności.

#### UCZESTNICY SZKOLENIA:

Szkolenie skierowane jest do:

- osób zaangażowanych w zarządzanie systemem zarządzania bezpieczeństwem żywności
- pracowników i kierowników działów zarządzania lub kontroli jakości oraz osób odpowiedzialnych za poszczególne obszary w zakładach
- audytorów wewnętrznych systemów zarządzania jakością
- członków zespołu HACCP.

#### PROGRAM SZKOLENIA:

1. Korekta, działanie korygujące i zapobiegawcze w świetle obowiązujących standardów żywnościowych – wprowadzenie i uwarunkowania.
2. Wprowadzenie do pojęcia „analizy przyczyny źródłowej”.
3. Metody określania przyczyny źródłowej.
4. Warsztaty z określania przyczyny źródłowej w oparciu o przykłady realnie występujących sytuacji niezgodnych oraz działań do określonej przyczyny w celu zapobieżenia wystąpieniu niezgodności w przyszłości.
5. Dodatkowe pytania, podsumowanie, zakończenie szkolenia.

#### TRENER

Absolwentka Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie na wydziale Nauki o Żywności na kierunkach: Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka oraz Towaroznawstwo, oraz studiów podyplomowych na wydziale ekonomicznym: Manager Jakości. Audytor niemalże wszystkich branż systemów zarządzania jakością w tym IFS i BRC z wieloletnim stażem pracy w przemyśle spożywczym. Wieloletni trener i szkoleniowiec oraz kalibrator audytorów w zakresie systemów zarządzania jakością i ekspert merytoryczny z pasją do prowadzenia szkoleń.

#### TERMINY:

**22.04.2024 Warszawa - szkolenie on-line i/ lub stacjonarnie**

**31.10.2024 Warszawa - szkolenie on-line i/ lub stacjonarnie**

#### AGENDA:

09:00 – 10.30 rozpoczęcie szkolenia

10:30 - 10:45 – przerwa

10:45-13:15 cd. szkolenia

13:15- 13:30 – przerwa

13:30 – 15:00 cd. szkolenia

15:00 podsumowanie, zakończenie

#### **AGENDA SZKOLENIA ON-LINE:**

10:00 – 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**

**647,00 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**

**847,00 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](mailto:szkolenia@jsh.com.pl) lub telefon: 58/ 766 99 46.