

SZKOLENIE
„ZARZĄDZANIE KRYZYSEM I OCHRONA ŻYWNOŚCI W PRAKTYCE – SKUTECZNE WDRAŻANIE
ZASAD W PRZEDSIĘBIORSTWIE BRANŻY SPOŻYWCZEJ ZGODNIE ZE STANDARDAMI
BRCGS FOOD, IFS FOOD, FSSC 2200.”

WYKŁADY, ANALIZA PRZYKŁADÓW, PYTANIA I ODPOWIEDZI

TRYB SZKOLENIA: ON-LINE

SYMBOL: 132 DSZ

CEL / OPIS SZKOLENIA:

Celem szkolenia jest zrozumienie istoty kryzysu i jego źródeł występowania, a także zasad zarządzania incydentami w przypadku wystąpienia sytuacji kryzysowej. Szkolenie w jasny sposób definiuje rolę zespołu kryzysowego oraz komunikacji i jej wpływu na proces zarządzania incydentami. Zwrócono także uwagę na rolę kultury zarządzania ryzykiem i jej wpływu na sytuacje kryzysowe.

UCZESTNICY SZKOLENIA:

Pracownicy wszystkich szczebli Organizacji, w których wdrożony został system HACCP, a także nieobligatoryjne standardy systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności w tym m.in. BRCGS, IFS Food, FSSC 2200. Ponadto, osoby odpowiedzialne za wdrażanie nowych lub utrzymywanie istniejących systemów oraz osoby zaangażowane w doradztwo w zakresie systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności i ich audytowanie.

PROGRAM SZKOLENIA:

1. Kryzys i sytuacje kryzysowe – wprowadzenie w problematykę:
 - Podstawowe definicje,
 - Pojęcie i istota kryzysu,
 - Kryzys a sytuacje kryzysowe,
 - Źródła kryzysu,
 - Przykłady incydentów i sytuacji kryzysowych w branży spożywczej,
 - Źródła wiedzy o incydentach.
2. Zarządzanie incydentami, wycofaniem produktu z rynku i z obrotu:
 - Wymagania standardów bezpieczeństwa żywności w tym: BRCGS, IFS Food, ISO 22000,
 - Powołanie zespołu kryzysowego,
 - Zadania zespołu kryzysowego,
 - Klasyfikacja incydentów,
 - Jak postępować w przypadku wystąpienia sytuacji kryzysowej na przykładzie wycofania produktu z rynku.
3. Wytyczne i standardy na rzecz obrony żywności:
 - Obrona żywności w świetle wymagań standardów (w tym m.in. BRC, FSSC 22000, IFS),
 - Zalecenia specyfikacji PAS 96.
4. Plan obrony żywności i jego realizacja:
 - Podstawowe składowe i założenia planu obrony żywności
 - Charakterystyczne cechy planu obrony

- Typowy cykl planowania
- Analiza ryzyka – jaką metodę zastosować
- Identyfikacja zagrożeń oraz analiza ryzyka na wybranych przykładach.

5. Dodatkowe pytania, podsumowanie, zakończenie szkolenia.

PROWADZĄCY:

Tomasz Andrysiak - 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:

12.06.2026

30.11.2026

*Na życzenie Klienta istnieje możliwość realizacji szkolenia w **FORMIE ZAMKNIĘTEJ**, zgodnie z indywidualnymi potrzebami i oczekiwaniami.*

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 – 15:30 cd. szkolenia

15:30 podsumowanie, zakończenie.

CENA SZKOLENIA:

TRYB ON-LINE

790,00 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 dotyczącego możliwości wysyłania e-faktur, do wystawianej faktury doliczana będzie opłata administracyjna w wysokości 10,00 zł netto i faktura zostanie wysłana w wersji papierowej.

RABATY:

Szkolenie może być realizowane w ramach **PAKIETU SZKOLENIOWEGO** (rabat 10% na wszystkie szkolenia w pakiecie plus certyfikat specjalisty), szczegóły na stronie: <https://hamilton.com.pl/szkolenia/pakiety-szkolen/>.

Zgłoszenia wysłane na **co najmniej 2 tygodnie przed jego terminem, objęte są rabatem 5%** od ceny katalogowej szkolenia.

Druga i kolejna osoba z tej samej firmy otrzymają rabat w wysokości 10 %. *

*promocje nie łączą się z innymi rabatami

*nie dotyczy szkoleń w ramach pakietów

ZASADY ORGANIZACJI SZKOLENIA W PRZYPADKU WYBORU WERSJI 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 certyfikat / zaświadczenie uczestnictwa w wersji elektronicznej na adres e-mail 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 pod numerem telefonu: 58/ 766 99 46.

