

SZKOLENIE

„ZARZĄDZANIE SYTUACJAMI KRYZYSOWYMI W PRZEDSIĘBIORSTWIE BRANŻY SPOŻYWCZEJ ZGODNIE ZE STANDARDAMI BRCGS, 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 związanej np. z wyrobem gotowym.
3. Zarządzanie informacją w warunkach kryzysu:
 - Informacja i jej rola w podejmowaniu decyzji,
 - Komunikacja w warunkach kryzysu,
 - Skuteczne informowanie o ryzyku i komunikacja kryzysowa – najważniejsze wytyczne,
 - Jak rozumieć pojęcie komunikacji o ryzyku.
4. Kultura zarządzania ryzykiem i jej wpływ na sytuacje kryzysowe:
 - Struktura kultury ryzyka,



- Diagnozowanie kultury ryzyka,
 - Doskonalenie kultury zarządzania ryzykiem w organizacji.
5. Podsumowanie:
- Dodatkowe pytania,
 - 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:**26.11.2025****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 – 15:30 cd. szkolenia
15:30 podsumowanie, zakończenie.

CENA SZKOLENIA:**TRYB ON-LINE****749,00 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.

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.

