

## SZKOLENIE

### „WARSZTATY DOSKONALĄCE DLA AUDYTORÓW WEWNĘTRZNYCH W ZAKRESIE SYSTEMÓW ZARZĄDZANIA JAKOŚCIĄ I BEZPIECZEŃSTWEM ŻYWNOCI WEDŁUG STANDARDÓW BRCGS FOOD, IFS FOOD, FSSC 22000, ISO 22000.”

WYKŁADY, ANALIZA PRZYKŁADÓW, WARSZTATY, DYSKUSJA

TRYB SZKOLENIA: ON-LINE / STACJONARNY

SYMBOL: 190 DSZ

#### CEL / OPIS SZKOLENIA:

Szkolenie ma na celu doskonalenie procesu audytowania w systemach zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności. Uczestnicy będą mogli pracować w oparciu „case studies”, poznawać i doskonalić techniki audytowania oraz wzmacniać swoje umiejętności w zakresie interpretacji kryteriów audytowych. Szkolenie pozwoli na bardziej elastyczne poruszanie się po wymaganiach i przekształcanie ich w adekwatne dowody audytowe, a także obiektywną ocenę wyników auditu.

#### UCZESTNICY SZKOLENIA:

Audytory, którzy chcą pogłębić swoją wiedzę i umiejętności w zakresie audytowania oraz zdobyć nowe kompetencje w zakresie praktycznego podejścia do audytowania systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności. Szkolenie przeznaczone dla osób, które mają już doświadczenie audytowe.

#### PROGRAM SZKOLENIA:

1. Przypomnienie najważniejszych zasad audytowania systemów zarządzania wg ISO 19011.
2. Warsztaty audytowe:
  - Interpretacja kryteriów audytowych – skąd wiadomo, jakie dowody uzyskać dla poszczególnych wymagań ?
  - Techniki krzyżowego audytowania –jakie dowody można pozyskać z różnych obszarów audytowanych i jak je powiązać ?
  - Obiektywna ocena – dlaczego czasem audytory wykraczają poza wymagania i jak tego unikać ?
  - Formułowanie spostrzeżeń i niezgodności – jak uniknąć błędów w formułowaniu spostrzeżeń i niezgodności, które mogą prowadzić do błędnie podejmowanych działań korekcyjnych, korygujących i zapobiegawczych ?
  - Raportowanie – jak spowodować, że raport z auditu będzie przejrzysty, klarowny, użyteczny i jednoznaczny ?
  - Działania korygujące – jak poprawnie przeprowadzić analizę źródłowych przyczyn niezgodności ?
  - Kultura jakości i bezpieczeństwa żywności w aspekcie audytowania.
3. Dodatkowe pytania, podsumowanie, zakończenie szkolenia.

#### TRENER

Ekspert w dziedzinie jakości i bezpieczeństwa żywności. W branży doradczej, audytorskiej i szkoleniowej od 2000 roku. Kompetencje trenerskie poświadczane odpowiednimi certyfikatami oraz długoletnią praktyką. W doświadczeniu współpraca z J.S. HAMILTON oraz jednostkami certyfikującymi m.in. TUV Nord, TUV Rheinland, ISOQAR, ISOCERT. Długoletni wykładowca Uniwersytetu Ekonomicznego w Poznaniu, Wyższej Szkoły Bankowej z tematyki zarządzania jakością, środowiskiem, bezpieczeństwem żywności, BHP, SPC, chemii, stosowania prawa żywnościowego, zrównoważonej konsumpcji i produkcji żywności, itp. Doświadczenie w branży spożywczej jako Pełnomocnik ds. zarządzania bezpieczeństwem żywności i BHP. Stała współpraca z przedsiębiorstwami branży spożywczej w zakresie doradztwa w systemach jakości i bezpieczeństwa żywności. W swojej pracy stawia na praktyczne podejście do tematu, miłą atmosferę i komunikatywność.

J.S. HAMILTON POLAND Sp. z o.o.

ul. Chwaszczyńska 180  
81-571 Gdynia



T.: + 48 58 766 99 00  
F.: + 48 58 766 99 01



szkolenia@jsh.com.pl  
www.hamilton.com.pl

Oddział Tychy

ul. Goździków 1, 43-100 Tychy

T.: + 48 695 145 092

**TERMINY:****12.02.2025** - szkolenie on-line**29.09.2025, Poznań** - szkolenie on-line lub stacjonarne**18.12.2025** - szkolenie on-line**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, materiały szkoleniowe w wersji elektronicznej.

**TRYB STACJONARNY****969,00 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 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](mailto:szkolenia@jsh.com.pl) lub telefon: 58/ 766 99 46.

