

SZKOLENIE**„WARSZTATY DOSKONALĄCE DLA AUDYTORÓW WEWNĘTRZNYCH W ZAKRESIE
SYSTEMÓW ZARZĄDZANIA JAKOŚCIĄ I BEZPIECZEŃSTWEM ŻYWNOŚCI
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:

Audytorzy, którzy chcą pogłębić swoją wiedzę i umiejętności w zakresie auditowania 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 audytorzy 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 poświadczone 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.

TERMINY:

28.01.2026 – szkolenie on-line

28.05.2026, Poznań – szkolenie on-line lub stacjonarnie

24.09.2026, Warszawa – szkolenie on-line lub stacjonarnie

15.12.2026 – szkolenie on-line

*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.

TRYB STACJONARNY

1.090,00 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 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. **Dru ga 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.

