

## SZKOLENIE „WYMAGANIA FSSC 22000 WERSJA 7.”

WYKŁADY, ANALIZA PRZYKŁADÓW, ODPOWIEDZI NA PYTANIA

TRYB SZKOLENIA: ON-LINE / STACJONARNIE

SYMBOL: 222 DSZ

### CEL / OPIS SZKOLENIA:

Celem szkolenia jest prezentacja i omawianie wymagań FSSC 22000 wersja 7, z naciskiem na wymagania programów wstępnych (ISO 22002-100:2025 wraz z ISO 22002-1:2025 i ISO 22002-4:2025) oraz wymagania dodatkowe FSSC 22000.

### UCZESTNICY SZKOLENIA:

Szkolenie przeznaczone jest dla osób zaangażowanych w funkcjonowanie systemu zarządzania, powołanych do zespołu bezpieczeństwa żywności/HACCP, które pragną zapoznać się z wymaganiami standardu FSSC 22000, czyli m.in. dla pracowników, menadżerów, przewodniczących zespołu bezpieczeństwa żywności (HACCP) oraz kandydatów na audytorów wewnętrznych w zakładach produkujących żywność oraz opakowania do kontaktu z żywnością, w szczególności pragnących rozbudować swój system zarządzania bezpieczeństwem żywności do poziomu wymaganego przez klientów w tym sieci handlowe (FSSC jest standardem uznawanym przez GFSI).

Uczestnicy powinni znać wymagania normy ISO 22000. Szkolenie jest rozszerzeniem wiedzy z zakresu systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności wg ISO 22000.

**Osoby pragnące zapoznać się jedynie ze zmianami w wymaganiach FSSC 22000 zapraszamy na szkolenie „Zmiany w FSSC 22000 wersja 7.**

### PROGRAM SZKOLENIA:

1. Wprowadzenie do koncepcji GFSI oraz innych standardów uznawanych przez GFSI,
2. Budowa standardu:
  - ISO 22000:2018 System zarządzania bezpieczeństwem żywności – przypomnienie najważniejszych wymagań,
  - ISO 22002-100:2025 Programy wstępne dotyczące bezpieczeństwa żywności, Część 100 Wymagania dotyczące łańcucha dostaw żywności, pasz i opakowań,
  - ISO 22002-1:2025 Programy wstępne dotyczące bezpieczeństwa żywności. Część 1 Produkcja żywności,
  - ISO 22002-4:2025 Programy wstępne dotyczące bezpieczeństwa żywności. Część 4 produkcja opakowań do żywności,
  - Wymagania dodatkowe FSSC 22000,
3. Wymagania ISO 22002-100:2025 wraz z ISO 22002-1:2025 i ISO 22002-4:2025, w tym w szczególności:
  - Konstrukcja i układ budynków,
  - Projekt i układ obiektów oraz przestrzeni roboczych,
  - Media w tym: woda, lód, para wodna,
  - Zwalczanie szkodników,
  - Odpady, zarządzanie odpadami,
  - Przydatność i konserwacja sprzętu,
  - Zarządzanie zakupionymi materiałami,
  - Przechowywanie w tym magazynowanie i transport,
  - Środki zapobiegające zanieczyszczeniom: mikrobiologicznym, fizyczne, chemiczne, kontrola alergenów, migracja,
  - Czyszczenie i dezynfekcja,
  - Higiena osobista i udogodnienia dla pracowników,



- Informacje o produktach i konsumentach,
  - Obrona żywności i oszustwa związane z żywnością,
  - Przeróbka (rework): przechowywanie, identyfikacja i identyfikowalność,
  - Ćwiczenia,
4. Wymagania dodatkowe dotyczące organizacji podlegających audytowi wynikające z FSSC 22000:
- Zarządzanie usługami i zakupionymi materiałami,
  - Etykietowanie produktów i materiały drukowane,
  - Obrona żywności (Food Defense) i ograniczanie oszustw żywnościowych (Food fraud),
  - Używanie logo FSSC przez organizacje certyfikowane,
  - Zarządzanie alergenami,
  - Monitoring środowiskowy,
  - Kultura bezpieczeństwa i jakości żywności,
  - Kontrola jakości,
  - Transport, magazynowanie i przechowywanie,
  - Zapobieganie zanieczyszczeniom krzyżowym,
  - Weryfikacja programów wstępnych
  - Projektowanie i rozwój produktów,
  - Zarządzanie sprzętem,
  - Straty i odpady żywnościowe,
  - Wymagania dotyczące komunikacji,
  - Wymagania dla organizacji posiadających certyfikat dla wielu zakładów.
5. Proces certyfikacji:
- Kategorie i podkategorie produktowe – wpływ na certyfikację,
  - Planowanie audytów, raportowanie,
  - Audyty zapowiedziane, niezapowiedziane oraz zdalne,
  - Klasyfikacja niezgodności oraz podejmowanie działań korygujących.

#### TRENER:

**Barbara Szyperko-Wojnarowicz** - Od ponad 20 lat prowadzi działalność w zakresie szkoleń, konsultacji oraz audytowania systemów zarządzania. Auditor wiodący w jednostce certyfikującej m.in. w zakresie ISO 9001, ISO 22000, BRCGS Food. Auditor drugiej strony w branży spożywczej oraz opakowaniowej. Pełnomocnik systemów zarządzania w zakładach produkcyjnych. Konsultant wspierający zakłady w zakresie ISO 9001, ISO 22000, FSSC 22000, BRCGS Food, BRCGS PM, IFS Food, IFS Logistics i Broker itp.

#### TERMINY:

##### 26.11.2026 – szkolenie on-line

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

#### AGENDA SZKOLENIA:

09:00 – 11.00 rozpoczęcie szkolenia on-line

11:00 - 11:15 – przerwa

11:15 - 13:15 cd. szkolenia on-line

13:15 - 13:30 – przerwa

13:30 – 15:30 - cd. szkolenia on-line

15:30 - podsumowanie, zakończenie

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

**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.

**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.

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

ul. Chwaszczyńska 180  
81-571 GdyniaT.: + 48 58 766 99 00  
F.: + 48 58 766 99 01szkolenia@jsh.com.pl  
www.hamilton.com.pl

Oddział Tychy

ul. Goździków 1, 43-100 Tychy

T.: + 48 695 145 092

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 pod numerem telefonu: 58/ 766 99 46.

