

SZKOLENIE

„WYMAGANIA STANDARDU FSSC 22000, WERSJA 6.”

WYKŁADY, ANALIZA PRZYKŁADÓW, ODPOWIEDZI NA PYTANIA

TRYB SZKOLENIA: ON-LINE / STACJONARNIE

SYMBOL: 222 DSZ

CEL / OPIS SZKOLENIA:

Celem szkolenia jest prezentacja i omawianie wymagań standardu FSSC 22000 wersja 6, z naciskiem na wymagania programów wstępnych (ISO/TS 22002-1) 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, 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.

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/TS 22001:2009 Programy wstępne (PRP) w obszarze produkcji żywności – omówienie specyficznych wymagań,
 - Wymagania dodatkowe FSSC 22000.
3. Wymagania dodatkowe dotyczące organizacji podlegających audytowi:
 - 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.
4. Proces certyfikacji:
- Kategorie i podkategorie produktowe – wpływ na certyfikację,
 - Planowanie audytów, raportowanie,
 - Audyty zapowiedziane, niezapowiedziane oraz zdalne,
 - Klasyfikacja niezgodności oraz podejmowanie działań korygujących.
5. Dodatkowe pytania, podsumowanie, zakończenie szkolenia.

TRENER:

Barbara Szyperko-Wojnarowicz - Od ponad 20 lat prowadzi działalność w zakresie szkoleń, konsultacji oraz audytowania systemów zarządzania. Audytor wiodący w jednostce certyfikującej m.in. w zakresie ISO 9001, ISO 22000, BRCGS Food. Audytor 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.

lub

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. Konsultant wspierający zakłady w zakresie HACCP, ISO 22000, FSSC 22000, BRC Food, IFS Food, 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:

23.01.2025 - szkolenie on-line

14.04.2025 - szkolenie on-line

03.07.2025, Gdynia - szkolenie on-line lub stacjonarne

24.11.2025 - 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 – 15:00 cd. szkolenia

15:00 - 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 PRZYPADKU 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 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.

