

SZKOLENIE**„PEŁNOMOCNIK DS. JAKOŚCI W ZAKRESIE WYMAGAŃ STANDARDÓW BRCGS FOOD
ORAZ IFS FOOD. AUDYT WEWNĘTRZNY W ZAKRESIE BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOSCI.”****WYKŁADY, ANALIZA PRZYKŁADÓW, WYMIANA DOŚWIADCZEŃ****TRYB SZKOLENIA: ON-LINE / STACJONARNE****SYMBOL: 129 DSZ****CEL / OPIS SZKOLENIA:**

Celem szkolenia jest prezentacja i szczegółowe omówienie wymagań standardów BRC v.9 i IFS v.8. W czasie szkolenia zostaną przedstawione możliwości doskonalenia systemu zarządzania bezpieczeństwem i jakością żywności pod kątem spełnienia wymagań standardów BRC i IFS oraz wymagań prawnych funkcjonujących w obszarze produkcji i wprowadzania do obrotu żywności. W trakcie warsztatów zaprezentowane zostaną również aspekty dotyczące doskonalenia umiejętności audytowania systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności.

UCZESTNICY SZKOLENIA:

Szkolenie skierowane jest do pełnomocników ds. zarządzania jakością, członków zespołu ds. bezpieczeństwa żywności, osób odpowiedzialnych za dozór produkcyjny, opracowanie, wdrożenie i doskonalenie systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności oraz audytorów wewnętrznych.

PROGRAM SZKOLENIA:

1. Przedstawienie koncepcji aktualnych wydań standardów BRC v. 9 i IFS v. 8.
2. Powiązania nowych wymagań standardów z obowiązującymi przepisami prawnymi.
3. Wymagania standardów w zakresie systemu zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności (wymagania dotyczące odpowiedzialności najwyższego kierownictwa, wymagania dotyczące dokumentacji, nadzorowanie systemu jakości i bezpieczeństwa, zarządzanie reklamacjami oraz postępowanie w sytuacjach kryzysowych).
4. Ocena wymagań standardów w zakresie pakowania i znakowania produktów spożywczych w kontekście aktualnie obowiązujących przepisów prawa żywnościowego.
5. Zarządzanie dotyczące zagrożeń ciałami obcymi w przedsiębiorstwie.
6. Wymagania w zakresie kontroli produktu i procesu produkcyjnego (nadzór nad alergenami i GMO, nadzór nad ciałami obcymi, analizy laboratoryjne, zwolnienie wyrobu).
7. Nadzór nad personelem (szkolenia, higiena personelu, nadzór medyczny, wymagania dotyczące odzieży ochronnej).
8. Planowanie audytów systemów zarządzania (sporządzanie programu i planu audytu, przygotowanie dokumentacji audytowej, przygotowanie audytora do przeprowadzenia audytu).
9. Przeprowadzanie audytów wewnętrznych (zasady prowadzenia audytu wewnętrznego, komunikacja w czasie audytu, zbieranie i ocena dowodów z audytu).
10. Funkcje i zadania Pełnomocnika systemu zarządzania BRC i IFS (nadzór nad utrzymaniem systemu i raportowanie wyników systemu, organizacja pracy Zespołu bezpieczeństwa żywności, rola w zakresie zarządzania programem audytów wewnętrznych, organizacja przeglądów zarządzania i weryfikacji systemu HACCP).
11. Egzamin na zakończenie szkolenia.
12. 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.

TERMINY:

12-13.01.2026 - szkolenie on-line

13-14.04.2026 – szkolenie on-line

08-09.06.2026, Kraków – szkolenie on-line lub stacjonarnie

14-15.09.2026 - szkolenie on-line

14-15.12.2026 - 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 – 15:00 cd. szkolenia

15:00 – podsumowanie, zakończenie

CENA SZKOLENIA:**TRYB ON-LINE**

1.390,00 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

1.790,00 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.

Druga 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.

