



SZKOLENIE „WYMAGANIA STANDARDU IFS FOOD V. 8”

WYKŁADY, ANALIZA PRZYKŁADÓW, SESJA Q&A

TRYB SZKOLENIA: ON-LINE / STACJONARNE

SYMBOL: 221 DSZ

CEL / OPIS SZKOLENIA:

Celem szkolenia jest przedstawienie odpowiedzi na pytania:

- Jakie są pełne wymagania standardu IFS Food v. 8?
- Jakie zostały wprowadzone zmiany?
- Jak sprawować nadzór nad systemem i dokumentacją systemu zarządzania bezpieczeństwem i jakością żywności IFS Food v.8?
- Jak zaplanować zakres prac niezbędnych do przejścia na nową wersję standardu IFS Food v. 8?

Ponadto uczestnik uzyska praktyczną wiedzę na temat wdrażania standardu IFS Food v. 8

UCZESTNICY SZKOLENIA:

Szkolenie skierowane jest do audytorów wewnętrznych oraz do kandydatów na audytorów wewnętrznych w organizacji, pełnomocników ds. zapewnienia jakości, członków zakładowych zespołów ds. bezpieczeństwa żywności, technologów żywności, a także innych osób chcących zapoznać się z nową wersją standardu zarządzania bezpieczeństwem żywności wg norm IFS v. 8.

PROGRAM SZKOLENIA:

1. Wprowadzenie do kontekstu GFSI w systemach bezpieczeństwa i jakości żywności.
2. Protokół audytu:
 - system ocen,
 - proces certyfikacji,
 - raportowanie,
 - rodzaje audytów,
 - działania poaudytowe,
 - komunikacja z jednostką certyfikującą.
3. Wymagania/Lista kontrolna:
 - zarządzanie i zaangażowanie,
 - system zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności,
 - zarządzanie zasobami,
 - procesy operacyjne,
 - pomiary, analiza i doskonalenie.
4. Pytania i dyskusja, podsumowanie, zakończenie szkolenia.



**TRENER:**

Małgorzata Krzepkowska - Absolwentka Politechniki Łódzkiej. Magister inżynier Biotechnologii oraz studiów podyplomowych Zarządzanie Jakością. Posiada wieloletnie doświadczenie w pracy zakładach przemysłu spożywczego w zarządzaniu jakością. Od 2010 r. trener, konsultant i audytor w zakresie bezpieczeństwa żywności (audytor HACCP, ISO 22000, IFS Food, audytor wiodący normy ISO 9001 oraz BRC Food), food defence, food fraud, zarządzania alergenami. Ekspert w zakresie prawa żywnościowego, ze szczególnym uwzględnieniem aspektów znakowania żywności. Posiada wieloletnie doświadczenie w weryfikacji etykiet, interpretacji przepisów. Podczas szkoleń skutecznie omawia zawartości prawa żywnościowego w odniesieniu do praktyki rynkowej.

Lub

Tomasz Andrysiak - Certyfikowany audytor wiodący normy ISO 9001, standardu IFS Food wersja 8 oraz BRC wersja 9. Doświadczenie w komórkach związanych z zarządzaniem i zapewnieniem jakości jako Specjalista ds. HACCP, Kierownik Działu Jakości oraz Pełnomocnik ds. systemów zarządzania jakością w branży spożywczej. Czynny audytor IFS Food oraz BRC GS współpracujący z akredytowaną jednostką certyfikującą jako audytor wiodący oraz weryfikator dokumentacji poaudytowej. Konsultant, trener, szkoleniowiec w zakresie systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności wg. normy ISO 22000, standardu IFS Food v. 8, BRC v. 9 oraz systemu HACCP (w tym Codex Alimentarius).

lub

Marta Ciołkowska - Absolwentka Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie na wydziale Nauki o Żywności na kierunkach: Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka oraz Towaroznawstwo, oraz studiów podyplomowych na wydziale ekonomicznym: Manager Jakości. Audytor niemalże wszystkich branż systemów zarządzania jakością w tym IFS i BRC z wieloletnim stażem pracy w przemyśle spożywczym. Wieloletni trener i szkoleniowiec oraz kalibrator audytorów w zakresie systemów zarządzania jakością i ekspert merytoryczny z pasją do prowadzenia szkoleń.

TERMINY SZKOLEŃ:

15.01.2026 – szkolenie on-line

23.02.2026 – szkolenie on-line

26.03.2026 – szkolenie on-line

11.05.2026, Warszawa – szkolenie on-line lub stacjonarnie

13.07.2026 – szkolenie on-line

27.08.2026, Gdynia – szkolenie on-line lub stacjonarnie

01.10.2026 – szkolenie on-line

07.12.2026 – 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****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**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.

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.

