

## SZKOLENIE

### „WYMAGANIA I AUDYTOR WEWNĘTRZNY STANDARDU IFS FOOD V. 8”

WYKŁADY, ANALIZA PRZYKŁADÓW, ODPOWIEDZI NA PYTANIA

TRYB SZKOLENIA: ON-LINE

SYMBOL: 224 DSZ

#### CEL / OPIS SZKOLENIA:

Szkolenie ma na celu zdobycie i doskonalenie praktycznej wiedzy z zakresu audytowania systemu zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności w przemyśle spożywczym w oparciu o standard IFS Food wersja 8. Szczegółowo omówione zostaną metody i techniki wykonywania audytów wewnętrznych. Uczestnicy podczas warsztatów szkoleniowych będą mogli w sposób praktyczny poznać zasady realizacji i dokumentowania audytów.

#### UCZESTNICY SZKOLENIA:

Szkolenie skierowane jest do pracowników wyższego i średniego szczebla, kierowników działów jakości, zajmujących się kontrolą jakości i bezpieczeństwem żywności w zakładach branży spożywczej oraz podmiotów planujących wdrożyć system i przeszkolić przyszłych audytorów wewnętrznych lub posiadają wdrożony system i chcą doskonalić wiedzę z zakresu prowadzenia audytów wewnętrznych.

#### PROGRAM SZKOLENIA:

1. Wprowadzenie i ogólne informacje o kursie:
  - Ogólne informacje o kursie,
  - Rodzina norm IFS i programów wspierających,
2. Audyty wewnętrzne i dobre praktyki audytowe z perspektywy IFS:
  - Rodzaje audytów,
  - Audyt wewnętrzny wg wymagań IFS Food wersja 8,
  - Umiejętności audytora wewnętrznego,
  - Przygotowanie audytu wewnętrznego,
  - Audyt wewnętrzny oparty na analizie ryzyka,
  - Planowanie audytu w oparciu o ryzyko,
  - Ścieżka audytu.
3. IFS Food wersja 8:
  - Budowa standardu,
  - Wymagania KO,
  - System oceny – niezgodności i odchyień,
  - Omówienie wymagań – wybrane zagadnienia.
4. Techniki audytowania:
  - Ćwiczenia praktyczne,
5. Zakończenie audytu wewnętrznego:
  - Sporządzenie sprawozdania a audytu,



- Opracowanie planu działania,
  - Najczęstsze błędy w audytach wewnętrznych.
6. Egzamin.
  7. Dodatkowe pytania, podsumowanie, zakończenie szkolenia.

**TRENER:**

Małgorzata Krzepakowska - 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 zawiłości 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:**

**15-16.01.2025**

**24-25.03.2025**

**16-17.10.2025**

**13-14.11.2025**

**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**

**1.249,00 zł netto + VAT 23 %**

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 zawiera: uczestnictwo w szkoleniu on-line, imienne zaświadczenie / certyfikat w wersji elektronicznej, potwierdzający uczestnictwo w szkoleniu on-line, materiały szkoleniowe w wersji elektronicznej.

**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 wysyłana w wersji papierowej.

#### ZASADY ORGANIZACJI SZKOLENIA W TRYBIE 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](mailto:szkolenia@jsh.com.pl) lub telefon: 58/ 766 99 46.

