

SZKOLENIE**„WALIDACJA W SYSTEMACH ZARZĄDZANIA BEZPIECZEŃSTWEM ŻYWNOŚCI (IFS, BRC, FSSC).”**

WYKŁAD, PREZENTACJA, CASE-STUDY, ZADANIA INDYWIDUALNE I GRUPOWE

TRYB SZKOLENIA: ON-LINE

SYMBOL: 238 DSZ

CEL/ OPIS SZKOLENIA:

Walidacja jako niezbędny element każdego systemu zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności, oparta jest na założeniu potwierdzenia skuteczności metod, procesów, produktów. Uczestnicy będą mieli okazję nabyć umiejętności przeprowadzenia procesu walidacji procesów, metod i parametrów produktu, tak aby były one skuteczne. Zrozumięją różnice pomiędzy terminem weryfikacja, a walidacji w systemach bezpieczeństwa żywności.

UCZESTNICY SZKOLENIA:

Szkolenie przeznaczone jest dla posiadających wdrożony schemat certyfikacji FSSC 22000, IFS/ BRC a także dla osób odpowiedzialnych za nadzorowanie systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności – pełnomocników, auditorów.

PROGRAM SZKOLENIA:

1. Podstawowe zagadnienia dot. bezpieczeństwa żywności.
2. Weryfikacja a walidacja – różnice w terminologii (podejście Codex Alimentarius, USDA, FDA, GFSI, itp.).
3. Wymagania dot. walidacji w systemach bezpieczeństwa żywności IFS FOOD; BRCGS FOOD, FSSC 22000.
4. Metody walidacji w systemach bezpieczeństwa żywności:
 - Oparta na danych teoretycznych,
 - Oparta na modelach matematycznych, statystycznych,
 - Oparta na podejściu praktycznym,
 - Oparta na podejściu mieszanym.
5. Dokumentowanie wyników walidacji.
6. Case Studies – walidacja aspektów związanych z bezpieczeństwem żywności:
 - Walidacja limitów krytycznych CCP,
 - Walidacja procesu mycia i dezynfekcji,
 - Walidacja procesu detekcji metali,
 - Walidacja informacji dla konsumenta na etykiecie,
 - Inne.
7. Dodatkowe pytania, podsumowanie, zakończenie szkolenia.

TRENER:

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. 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:

26.02.2026

08.04.2026

17.06.2026

22.09.2026

08.12.2026

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

AGENDA SZKOLENIA:

9:00 – 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 szkolenia.

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.

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.

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.

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.

