

## SZKOLENIE

### „OCENA ZAGROŻEŃ I ANALIZA RYZYKA W PRZEMYSŁE SPOŻYWCZYM W OPARCIU O STANDARDY IFS FOOD, BRCGS FOOD, ISO/FSSC 22000.”

WYKŁADY, ĆWICZENIA, ANALIZA PRZYKŁADÓW, DYSKUSJA,  
PRACA Z TEKSTEM NORM I STANDARDÓW

TRYB SZKOLENIA: ON-LINE

SYMBOL: 239 DSZ

#### CEL / OPIS SZKOLENIA:

Celem szkolenia jest:

- omówienie i porównanie wymagań dotyczących oceny zagrożeń i analizy ryzyka w różnych systemach bezpieczeństwa żywności,
- zaprezentowanie procesu oceny zagrożeń i analizy ryzyka jaki ma zastosowanie w branży spożywczej,
- praktyczne przećwiczenie oceny zagrożeń i analizy ryzyka HACCP w oparciu o wytyczne Codex Alimentarius i z uwzględnieniem wymagań różnych standardów bezpieczeństwa żywności.

#### UCZESTNICY SZKOLENIA:

- osoby wchodzące w skład zespołów bezpieczeństwa żywności w firmach spożywczych,
- pracownicy działów jakości i bezpieczeństwa żywności,
- osoby odpowiedzialne za zarządzanie systemami bezpieczeństwa żywności według różnych standardów,
- wszystkie osoby zainteresowane bezpieczeństwem żywności.

#### PROGRAM SZKOLENIA:

- 1 Wprowadzenie do szkolenia:
  - Powitanie,
  - Prezentacja uczestników i trenerów,
  - Prezentacja celów szkolenia.
- 2 Wymagania standardów BRCGS Food, IFS Food, ISO 22000/FSSC 22000 w zakresie prowadzenia analizy ryzyka – analiza porównawcza:
  - Podstawowe założenia systemów bezpieczeństwa żywności,
  - Standardy BRC Food, IFS Food, ISO 22000/FSSC 22000 a HACCP – wzajemne zależności i korelacje.
  - Podstawy procesu „zarządzania ryzykiem”,
  - Wymagania BRC Food, IFS Food, ISO 22000/FSSC 22000 w zakresie analizy ryzyka,
  - Omówienie zasad GHP/GHP – warunki wstępne do realizacji systemu HACCP.
- 3 Dwanaście kroków wprowadzania systemu HACCP (kroki 1 do 3 – od powołania zespołu do opisu produktu) – z uwzględnieniem wymagań BRC Food, IFS Food, ISO 22000/FSSC 22000:
  - Omówienie kroków HACCP:
    - 1 krok - Powołanie zespołu HACCP,
    - 2 krok - Zdefiniować obszar i zakres zastosowania HACCP,
    - 3 krok - Opis produktu i jego dystrybucji.,
      - Określenie planowanego użycia



- Ćwiczenie – powołanie zespołu ds. HACCP,
  - Ćwiczenie – przygotowanie dokumentów dla zespołu HACCP,
  - Opis produktu, schemat technologiczny procesu produkcji,
  - Ćwiczenie - Opis produktu.
4. Dwanaście kroków wprowadzania systemu HACCP ( kroki 4 do 6 – od schematu technologicznego do listy wszystkich zagrożeń ) – z uwzględnieniem wymagań BRC Food, IFS Food, ISO 22000/FSSC 22000:
- Omówienie kroków HACCP:
    - 4 krok - Przygotowanie graficznego schematu procesu,
    - 5 krok - Potwierdzenie schematu procesu w zakładzie ,
    - 6 krok - Sporządzenie listy wszelkich potencjalnych zagrożeń.
  - Ćwiczenie – Schemat technologiczny,
  - Ćwiczenie – Analiza zagrożeń .
5. Dwanaście kroków wprowadzania systemu HACCP ( kroki 7 do 9 – od ustalenia CCP do systemu monitorowania CCP) – z uwzględnieniem wymagań BRC Food, IFS Food, ISO 22000/FSSC 22000:
- Omówienie kroków HACCP:
    - 7 krok - Ustalenie krytycznych punktów kontroli,-
    - 8 krok - Ustalenie wartości krytycznych dla każdego krytycznego punktu kontroli ,
    - 9 krok - Przygotowanie systemu monitorowania dla każdego CCP
  - Ćwiczenie – wyznaczanie krytycznych punktów kontrolnych,
  - Ćwiczenie – wyznaczenie wartości krytycznych,
  - Ćwiczenie – monitorowanie CCP,
6. Dwanaście kroków wprowadzania systemu HACCP ( kroki 10 do 12 – od działań naprawczych i korygujących do dokumentacji) – z uwzględnieniem wymagań BRC Food, IFS Food, ISO 22000/FSSC 22000:
- Omówienie kroków HACCP”
    - 10 krok - Ustalenia działań korekcyjnych i korygujących,
    - 11 krok - Ustalanie procedur weryfikacyjnych,
    - 12 krok - Przygotowanie dokumentacji i potwierdzenie zapisów,
  - Ćwiczenie – działania naprawcze dla CCP,
  - Ćwiczenie 12 – opracowanie procedury – weryfikacja systemu HACCP,
  - Ćwiczenie 13 – zebranie dokumentacji systemu HACCP.
7. Podsumowanie, ocena, zakończenie szkolenia.

**TRENER:**

Absolwent Uniwersytetu Jagiellońskiego w Krakowie oraz Politechniki Świętokrzyskiej w Kielcach i Akademii Rolniczej w Krakowie. Uzyskał certyfikat autora wiodącego ISO 9001 (IRCA ), auditora środowiskowego ISO 14001 (IRCA ).

Specjalista w dziedzinie zarządzania jakością, systemów zarządzania w branży spożywczej, kosmetycznej , opakowaniowej, medycznej oraz zintegrowanych systemów zarządzania. Posiada wieloletnie doświadczenie praktyczne w zakresie zarządzania organizacją i wdrażania systemów zarządzania ISO 9001, ISO 14001, PN 18001, systemów branży spożywczej, opakowaniowej i dla produktów konsumenckich i kosmetyków (ISO 22000, BRC, IFS, FSSC ) i innych.

J.S. HAMILTON POLAND Sp. z o.o.

ul. Chwaszczyńska 180  
81-571 GdyniaT.: + 48 58 766 99 00  
F.: + 48 58 766 99 01szkolenia@jsh.com.pl  
www.hamilton.com.pl

Oddział Tychy

ul. Goździków 1, 43-100 Tychy

T.: + 48 695 145 092

Doświadczenie zdobywał współpracując od ponad 35 lat z wiodącymi firmami szkoleniowymi jak TUV Akademia, Dekra, Bureau Veritas; PCBC, J.S. Hamilton. Twórca licznych autorskich programów szkoleniowych z zakresu systemów zarządzania, narzędzi jakości i umiejętności menadżerskich. Jako konsultant prowadził projekty wdrożeniowe systemów zarządzania w ponad 100 organizacjach różnych branż.

#### TERMINY:

**12-13.05.2025**

**24-25.09.2025**

#### AGENDA SZKOLENIA:

08:30 – 11.15 - rozpoczęcie szkolenia

11:15 - 11:30 – przerwa

11:30 - 13:15 cd. szkolenia

13:15 - 13:30 – przerwa

13:30 – 15:30 cd. szkolenia

15:30 - podsumowanie, zakończenie.

#### CENA SZKOLENIA:

##### TRYB ON-LINE

**1.199,00 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 szkolenie 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 wysłana 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.

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

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.

