

SZKOLENIE**„OCENA ZAGROŻEŃ I ANALIZA RYZYKA W PRZEMYŚLE 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), audytora 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.



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:

14-15.05.2026

14-15.09.2026

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

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

1.290,00 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.

