

SZKOLENIE
„OCENA ZAGROŻEŃ I ANALIZA RYZYKA W OPARCIU O STANDARDY
BRCGS CONSUMER PRODUCT, IFS HCP”

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

TRYB SZKOLENIA: ON-LINE

SYMBOL: 242 BK

CEL / OPIS SZKOLENIA:

Celem szkolenia jest:

- przygotowanie uczestników do udziału w pracach nad analizą i oceną ryzyka dla wyrobów i procesów w organizacji,
- zaprezentowanie podstaw metodycznych i terminologii w zakresie analizy i oceny ryzyka,
- omówienie ramowego modelu zarządzania ryzykiem według normy ISO 31000,
- zapoznanie z różnorodnymi metodami analizy i oceny ryzyka opisanymi w normie IEC 31010,
- praktyczne przećwiczenie aspektów prowadzenia i dokumentowania analizy i oceny ryzyka według wybranych metod.

UCZESTNICY SZKOLENIA:

- osoby wchodzące w skład zespołów HARA/HACCP,
- pracownicy działów jakości i bezpieczeństwa produktu,
- osoby odpowiedzialne za zarządzanie systemami bezpieczeństwa produkcji według różnych standardów,
- wszystkie osoby zainteresowane analizą i oceną bezpieczeństwem produktów.

PROGRAM SZKOLENIA:

1. Wprowadzenie do szkolenia:
 - Powitanie,
 - Prezentacja uczestników i trenerów,
 - Prezentacja celów szkolenia.
2. Wymagania BRC GS Consumer Product, IFS HCP w zakresie prowadzenia analizy ryzyka – analiza porównawcza:
 - Systemy BRC GS Consumer Product, IFS HCP – wzajemne zależności i korelacje,
 - Podstawy procesu „zarządzania ryzykiem”,
 - Wymagania BRC GS Consumer Product, IFS HCP w zakresie analizy ryzyka.
3. Wstęp do analizy i oceny ryzyka:
 - Terminy i definicje używane w obszarze zarządzania ryzykiem,
 - Zastosowanie analizy i oceny ryzyka w różnych systemach zarządzania,
 - Ogólny model zarządzania ryzykiem według normy ISO 31000,
4. Planowanie procesu analizy i oceny ryzyka dla wyrobu i procesu produkcyjnego:
 - określenie zakresu,
 - zespół ds. analizy i oceny ryzyka,
 - model przepływu (flow chart) i jego zastosowanie.



5. Metody wspierające analizę i ocenę ryzyka:
 - Metoda burzy mózgów,
 - Diagram ishikawy (diagram rybiej ości),
 - Metoda 5 why,
 - Analiza pareto i inne.
6. Metody analizy i oceny ryzyka:
 - Przegląd technik analizy i oceny ryzyka według normy IEC 31010:
 - Wskaźnikowa metoda oceny ryzyka – przegląd i zastosowanie,
 - Analiza FMEA – przegląd i zastosowanie,
 - Analiza HACCP / HARA – przegląd i zastosowanie,
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.

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:

18-19.02.2025

23-24.10.2025

AGENDA SZKOLENIA:

10:00 – 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.

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 wysyłana 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.

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 lub telefon: 58/ 766 99 46.

