

SZKOLENIE

„ZARZĄDZANIE NIEZGODNOŚCIAMI I WYROBEM NIEZGODNYM”

WYKŁADY, CASE-STUDY, SESJA Q&A

TRYB SZKOLENIA: ON-LINE
SYMBOL: 255 DSZ

CEL / OPIS SZKOLENIA:

Nadzór nad wyrobem niezgodnym jest jednym z czynników mających wpływ na sprawne i efektywne działanie organizacji. Postępowanie z wyrobem niezgodnym obejmuje analizę niezgodności, ocenę ryzyka oraz wybór odpowiednich działań korygujących. Szkolenie ma na celu zapoznanie Uczestników z przyczynami powstawania wyrobów niezgodnych, rolą dokumentacji niezgodności i rejestru wyrobów niezgodnych, procesem nadzoru, oceną podjętych działań.

UCZESTNICY SZKOLENIA:

Szkolenie skierowane jest do:

- pracowników i kierowników działu zarządzania lub kontroli jakości oraz osób odpowiedzialnych za poszczególne obszary w zakładzie,
- audytorów wewnętrznych systemów zarządzania jakością i członków zespołu HACCP,

PROGRAM SZKOLENIA:

1. Wymagania standardów uznanych przez GFSI w zakresie zarządzania niezgodnościami i wyrobem niezgodnym.
2. Definicje - czym różni się wyrób niezgodny i niezgodność?
3. Wyrób niezgodny:
 - Identyfikacja wyrobu niezgodnego,
 - Postępowanie z wyrobem niezgodnym,
 - Dokumentowanie związane z wyrobem niezgodnym,
 - Wycofanie/zwrot wyrobu,
 - Komunikacja w procesie,
 - Elementy kultury bezpieczeństwa żywności.
4. Niezgodność:
 - Identyfikacja niezgodności,
 - Kategorie i kwalifikacja niezgodności,
 - Postępowanie z niezgodnością,
 - Analiza przyczyn źródłowych,
 - Działania korekcyjne, korygujące, zapobiegawcze,
 - Ocena skuteczności podjętych działań,
 - Dokumentowanie niezgodności,
 - Elementy kultury bezpieczeństwa żywności
5. Studium przypadku – praktyczny aspekt zarządzania niezgodnościami i wyrobami niezgodnymi.
6. Pytania i dyskusja, podsumowanie, zakończenie szkolenia.



TRENER:

Ekspert w dziedzinie jakości i bezpieczeństwa żywności. W branży doradczej, audytorskiej i szkoleniowej od 2000 roku. Kompetencje trenerskie poświadczane odpowiednimi certyfikatami oraz długoletnią praktyką. W doświadczeniu współpraca z JS 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.

AGENDA SZKOLENIA ON-LINE:

10:00 – 11.30 rozpoczęcie szkolenia on-line

11:30 - 11:45 – przerwa

11:45-13:15 cd. szkolenia on-line

13:15- 13:30 – przerwa

13:30 – 15:00 cd. szkolenia on-line

15:00 podsumowanie, zakończenie

TERMINY:

06.09.2024 – szkolenie on-line

06.11.2024 – szkolenie on-line

CENA SZKOLENIA:**TRYB ON-LINE**

697,00 zł netto + VAT 23 %

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 szkolenie on-line jest ograniczona. Decyduje kolejność zgłoszeń.

Faktura VAT za szkolenie przesyłana jest w wersji elektronicznej po szkoleniu. W przypadku braku zaznaczenia na formularzu zgłoszeniowym zgody na fakturę w wersji elektronicznej, do wystawianej faktury doliczana będzie opłata administracyjna w wysokości 6 zł netto i faktura wysyłana będzie papierowo.

ZASADY ORGANIZACJI SZKOLENIA W PRZYPADKU WYBORU WERSJI ON-LINE:**WYMAGANIA SPRZĘTOWE:**

W celu prawidłowego i pełnego korzystania ze szkolenia on-line należy 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.

Opiekun szkolenia z Działu Projektów Szkoleniowych przed szkoleniem wyśle na adres e-mail Uczestnika instrukcje niezbędne do połączenia on-line oraz zaproszenie do wirtualnej sali szkoleniowej na Platformie internetowej TEAMS lub ZOOM.

Szkolenie

Szkolenie prowadzone jest przez trenera oraz opiekuna szkolenia. Opiekun szkolenia jest dostępny na początku i na końcu spotkania. W razie potrzeby kontaktu w trakcie szkolenia dostępny jest pod telefonem i emailem.

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 / certyfikat uczestnictwa w wersji elektronicznej na adres e-mailowy wskazany na zgłoszeniu.

