

SZKOLENIE

„ZARZĄDZANIE NIEZGODNOŚCIAMI I WYROBEM NIEZGODNYM”

WYKŁADY, ANALIZA PRZYKŁADÓW, PYTANIA I ODPOWIEDZI

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, podsumowanie, 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.

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 szkolenia

TERMINY:

10.02.2025

22.08.2025

06.11.2025

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 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 wysyła 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.

