

SZKOLENIE**„WYMAGANIA I AUDYTOR WEWNĘTRZNY STANDARDU ISO 22000:2018.”**

WYKŁADY, ANALIZA PRZYKŁADÓW, PYTANIA I ODPOWIEDZI

TRYB SZKOLENIA: ON-LINE / STACJONARNIE

SYMBOL: 127 DSZ

CEL / OPIS SZKOLENIA:

Szkolenie ma na celu przekazanie uczestnikom zarówno teoretycznej wiedzy o wymaganiach ISO 22000, jak i praktycznych umiejętności przeprowadzania audytów wewnętrznych. Kurs będzie zawierał elementy interaktywne, takie jak studia przypadków, ćwiczenia praktyczne oraz odgrywanie scenek audytowych.

UCZESTNICY SZKOLENIA:

Szkolenie przeznaczone jest dla osób zaangażowanych w funkcjonowanie systemu zarządzania, powołanych do zespołu bezpieczeństwa żywności/HACCP, które pragną zapoznać się z wymaganiami normy ISO 22000, czyli m.in. dla pracowników, menadżerów, przewodniczących zespołu bezpieczeństwa żywności (HACCP) oraz kandydatów na audytorów wewnętrznych w zakładach produkujących żywność, ale także materiały do kontaktu z żywnością, itp.

PROGRAM SZKOLENIA:**Dzień 1 – Wymagania standardu ISO 22000:2018.**

1. Wprowadzenie do standardu ISO 22000:2018:
 - Historia i rozwój standardu ISO 22000,
 - Przegląd wymagań standardu ISO 22000:2018,
 - Korzyści wynikające z wdrożenia systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności,
 - Różnice w stosunku do poprzednich wersji standardu.
2. Kontekst organizacji i zainteresowane strony:
 - Zrozumienie kontekstu organizacji,
 - Określanie interesariuszy i ich oczekiwań,
 - Określanie zakresu systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności.
3. Przywództwo i zaangażowanie kierownictwa:
 - Rola kierownictwa w systemie ISO 22000,
 - Polityka bezpieczeństwa żywności,
 - Ustalanie celów i działań w zakresie bezpieczeństwa żywności,
 - Komunikacja wewnętrzna i zewnętrzna.
4. Planowanie i zarządzanie ryzykiem:
 - Ocena ryzyka i analiza zagrożeń,
 - Podejście oparte na ryzyku w systemie ISO 22000,
 - Planowanie działań w zakresie bezpieczeństwa żywności.
5. Systemy zarządzania i zasoby:
 - Zasoby niezbędne do wdrożenia i utrzymania systemu ISO 22000,



- Komunikacja i dokumentacja systemu,
- Szkolenia i podnoszenie świadomości pracowników.

6. Przegląd wymagań operacyjnych:

- Procesy operacyjne i ich kontrola,
- Monitorowanie i pomiar efektywności procesów,
- Zarządzanie kryzysowe w przypadku niezgodności.

7. Zakończenie dnia:

- Podsumowanie kluczowych informacji,
- Dyskusja na temat wyzwań związanych z wdrażaniem ISO 22000.

Dzień 2: Audyt wewnętrzny ISO 22000:2018.

1. Wprowadzenie do audytu wewnętrznego:

- Definicja audytu wewnętrznego i jego rola w systemie ISO 22000,
- Proces audytu: planowanie, wykonanie, raportowanie,
- Przegląd cyklu audytu wewnętrznego.

2. Zadania audytora wewnętrznego:

- Rola audytora wewnętrznego w organizacji,
- Umiejętności i cechy dobrego audytora,
- Odpowiedzialność audytora w procesie oceny zgodności z ISO 22000.

3. Planowanie audytu wewnętrznego:

- Określenie zakresu audytu,
- Przygotowanie harmonogramu audytu,
- Przygotowanie narzędzi i dokumentacji audytowej.

4. Przeprowadzanie audytu:

- Techniki audytu: wywiady, analiza dokumentacji, obserwacja,
- Przeprowadzanie audytu zgodności z wymaganiami ISO 22000,
- Zbieranie dowodów i dokumentowanie niezgodności.

5. Raportowanie wyników audytu:

- Przygotowanie raportu z audytu,
- Identyfikowanie niezgodności i sugestii poprawy,
- Komunikacja wyników audytu z kierownictwem.

6. Śledzenie działań korygujących i zapobiegawczych:

- Rola audytora w monitorowaniu działań korygujących,
- Przegląd skuteczności działań po audycie,
- Zapewnienie ciągłego doskonalenia systemu zarządzania.

7. Egzamin.

8. Podsumowanie, dodatkowe pytania, zakończenie szkolenia.

TRENER:

Absolwentka technologii żywności, ekspertka ds. bezpieczeństwa i jakości żywności z ponad 10-letnim doświadczeniem w branży spożywczej i opakowaniowej. Karierę zawodową rozpoczęła w działach jakości, awansując od specjalisty do kierownika. Dodatkowo od 10 lat realizuje audyty dostawców, przeprowadzając ponad 2500 godzin audytów w środowisku międzynarodowym.

Certyfikowana audytorka wiodąca i wewnętrzna w zakresie HACCP, GMP, GHP, BRC oraz IFS, specjalizuje się w budowaniu systemów jakości i zespołów od podstaw. Jej kluczowe kompetencje to przygotowanie firm do audytów i certyfikacji, rozwój kompetencji zespołów oraz zarządzanie sytuacjami kryzysowymi w branży spożywczej.

Obecnie współpracuje z międzynarodowymi jednostkami certyfikującymi przy realizacji audytów dostawców, jednocześnie koncentrując się na wspieraniu małych i średnich przedsiębiorstw oraz osób chcących przekwalifikować się lub podnieść kwalifikacje w kierunku audytora wewnętrznego lub dostawcy.

TERMINY:

19-20.03.2026 – szkolenie on-line

21-22.07.2026, Warszawa – szkolenie on-line lub stacjonarnie

12-13.10.2026 – szkolenie on-line

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

AGENDA:

9:00 – 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

CENA SZKOLENIA:**TRYB ON-LINE**

1.350,00 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.

TRYB STACJONARNY

1.790,00 zł netto + VAT 23 %

Cena zawiera: uczestnictwo w szkoleniu, imienne zaświadczenie / certyfikat potwierdzający uczestnictwo w szkoleniu, materiały szkoleniowe w wersji elektronicznej, serwis kawowy, lunch, koszt sali konferencyjnej, długopis, notes.

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.
Druga 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.