

SZKOLENIE**„TOP 5 BŁĘDÓW WYKRYWANYCH PODCZAS AUDYTÓW IFS/BRCGS – PODEJŚCIE PRAKTYCZNE.”**

WYKŁADY, ĆWICZENIA, ANALIZA PRZYKŁADÓW, ODPOWIEDZI NA PYTANIA

TRYB SZKOLENIA: ON-LINE / STACJONARNE

SYMBOL: 317 DSZ

CEL / OPIS SZKOLENIA:

Celem szkolenia jest podniesienie świadomości oraz kompetencji uczestników w zakresie najczęściej popełnianych błędów wykrywanych podczas audytów zgodnych z wymaganiami standardów IFS i BRCGS, a dotyczących kluczowych obszarów takich jak: kultura bezpieczeństwa żywności, system HACCP, higiena, monitoring środowiska, kontrola opakowań oraz zarządzanie ryzykiem.

Szkolenie jest rozwinięciem tematu i w precyzyjny sposób uporządkuje pojęcia, rozwinie wątpliwości interpretacyjne oraz dostarczy praktycznych wskazówek i przykładów, które pozwolą uczestnikom skutecznie wdrażać i doskonalić wymagania systemowe w codziennej działalności.

UCZESTNICY SZKOLENIA:

Szkolenie skierowane jest dla pracowników, menadżerów, przewodniczących zespołu bezpieczeństwa żywności (HACCP) oraz audytorów wewnętrznych w zakładach produkujących żywność.

PROGRAM SZKOLENIA:

1. **Analiza ryzyka, ocena ryzyka, szacowanie ryzyka** – podejmowanie decyzji w oparciu o ryzyko; jak wybrać metodę i ją prawidłowo wykorzystać do oceny poziomu ryzyka. Trochę teorii, ale najlepiej zrozumieć problem omawiając przykłady.
2. **Wdrożenie programu rozwoju kultury jakości i bezpieczeństwa żywności w oparciu o wymagania prawne i wytyczne standardów** - praktyczne rozwiązania w zakresie opracowania planu działań, wyznaczenia celów i oceny skuteczności.
3. **Walidacja, monitorowanie, weryfikacja, przegląd** – w jaki sposób przeprowadzić i dokumentować działania potwierdzające ocenę funkcjonowania i skuteczność procesów; wyjaśnimy różnice raz na zawsze.
4. **Monitoring środowiska** – czyli co w zasadzie należy monitorować? Wytyczne w zakresie opracowania i wdrożenia działań związanym z monitoringiem środowiska – przygotowanie projektu programu monitoringu środowiska.
5. **Opakowanie produktu** – jakie wymagania postawić przed dostawcami materiałów opakowaniowych? Ocena i weryfikacja dokumentacji.
6. **Higiena w procesie produkcji żywności** – podstawy są znane, ale zwróćmy uwagę na szczegóły które ma umykać.
7. **Projektowanie** - wymagania procedur projektowania i rozwoju w kontekście opracowania nowego produktu i prowadzania zmian w procesie technologicznym. Wydaje się, że to tylko jeden rozdział w standardzie, ale czy na pewno?
8. Dodatkowe pytania, podsumowanie, zakończenie szkolenia.

TRENER:

Zbigniew Oczadły - Doktor nauk rolniczych w zakresie technologii żywienia i żywności – chemii i analizy żywności (Uniwersytet Rolniczy w Krakowie, Wydział Technologii Żywności, Katedra Analizy i Oceny Jakości Żywności). Wieloletnie doświadczenie w prowadzeniu analiz sensorycznych, badań konsumenckich, projektowania pracowni sensorycznych. Wykładowca z zakresu prawa żywnościowego oraz wymagań standardów BRC i IFS w ramach studiów podyplomowych na wydziale Technologii Żywności Uniwersytetu Rolniczego w Krakowie.



Audytor wiodący w zakresie standardów BRC Food, IFS Food, FSSC 22000 oraz GLOBALG.A.P.; audytor systemów ISO 9001, ISO 22000 oraz HACCP. Wykształcenie pedagogiczne, wieloletnie doświadczenie w prowadzeniu szkoleń między innymi z zakresu prawa żywnościowego, wymagań standardów sieciowych, audytów wewnętrznych.

TERMIN:**24.10.2025 – szkolenie on-line****AGENDA SZKOLENIA:**

09:00 – 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****749,00 zł netto + VAT 23 %**

Cena zawiera: uczestnictwo w szkoleniu on-line, imienne zaświadczenie w wersji elektronicznej, potwierdzające 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 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 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 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.

