

SZKOLENIE „ZMIANY W FSSC 22000 WERSJA 7.”

WYKŁADY, ANALIZA PRZYKŁADÓW, ODPOWIEDZI NA PYTANIA

TRYB SZKOLENIA: ON-LINE / STACJONARNIE

SYMBOL: 340 DSZ

CEL / OPIS SZKOLENIA:

Celem szkolenia jest prezentacja i szczegółowe omawianie zmienionych wymagań FSSC 22000 wersja 7. Szkolenie opiera się o wymagania standardu FSSC 22000, publikowane przez FSSC, a który zacznie obowiązywać od 01.05.2027.

UCZESTNICY SZKOLENIA:

Szkolenie przeznaczone jest dla pracowników, kierowników, menadżerów, przewodniczących zespołu bezpieczeństwa żywności (HACCP) a także członków zespołu bezpieczeństwa żywności w zakładach posiadających certyfikat FSSC 22000 lub przygotowujących się do certyfikacji. Zarówno zakłady produkujące żywność, opakowania jak i środki biochemiczne, a także zajmujące się transportem, przechowywaniem oraz sprzedażą.

PROGRAM SZKOLENIA:

1. FSSC 22000:

- Powody wprowadzania zmian w standardzie – odniesienie do GFSI,
- Dokumenty obowiązkowe dla FSSC 22000 w tym w szczególności: ISO 22002-100:2025, ISO 22002-1:2025 (produkcja żywności), ISO 22002-4:2025 (produkcja opakowań dla żywności).

2. Wymagania ISO 22002-100:2025 wraz z ISO 22002-1:2025 i ISO 22002-4:2025, w tym w szczególności:

- Konstrukcja i układ budynków,
- Projekt i układ obiektów oraz przestrzeni roboczych,
- Media w tym: woda, lód, para wodna,
- Zwalczanie szkodników,
- Odpady, zarządzanie odpadami,
- Przydatność i konserwacja sprzętu,
- Zarządzanie zakupionymi materiałami,
- Przechowywanie w tym magazynowanie i transport,
- Środki zapobiegające zanieczyszczeniom: mikrobiologicznym, fizyczne, chemiczne, kontrola alergenów, migracja,
- Czyszczenie i dezynfekcja,
- Higiena osobista i udogodnienia dla pracowników,
- Informacje o produktach i konsumentach,
- Obrona żywności i oszustwa związane z żywnością,
- Przeróbka (rework): przechowywanie, identyfikacja i identyfikowalność,
- Ćwiczenia,

3. Zmiany w wymaganiach dodatkowych FSSC:

- Zarządzanie usługami i zakupionymi materiałami,
- Etykietowanie produktów,
- Obrona produktów i zafałszowania,
- Używanie logo FSSC,
- Zarządzanie alergenami,

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

- Monitoring środowiskowy,
- Kultura bezpieczeństwa żywności,
- Kontrola jakości,
- Transport, magazynowanie i przechowywanie,
- Zapobieganie zanieczyszczeniom krzyżowym,
- Weryfikacja programów wstępnych,
- Projektowanie produktu, itp.
- Identyfikowalność,
- Zarządzanie sprzętem,
- Straty i odpady żywnościowe,
- Komunikacja,
- Wymagania dla organizacji posiadających certyfikat dla wielu zakładów,
- Ćwiczenie – dyskusja.

4. Zmiany w programie certyfikacji FSSC 22000, m.in.

- Zmiany w kategoriach i podkategoriach – wpływ na certyfikację,
- Planowanie audytów, raportowanie,
- Audyty zapowiedziane, niezapowiedziane oraz zdalne,
- Klasyfikacja niezgodności oraz podejmowanie działań korygujących .

TRENER:

Barbara Szyperko-Wojnarowicz - Od ponad 20 lat prowadzi działalność w zakresie szkoleń, konsultacji oraz audytowania systemów zarządzania. Audytor wiodący w jednostce certyfikującej m.in. w zakresie ISO 9001, ISO 22000, BRCGS Food. Audytor drugiej strony w branży spożywczej oraz opakowaniowej. Pełnomocnik systemów zarządzania w zakładach produkcyjnych. Konsultant wspierający zakłady w zakresie ISO 9001, ISO 22000, FSSC 22000, BRCGS Food, BRCGS PM, IFS Food, IFS Logistics i Broker itp.

TERMINY:

02.09.2026 – szkolenie on-line

07.12.2026 – szkolenie on-line

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

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

790,00 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**1.090,00 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.

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 otrzymują 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.

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