

# Walidacja systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności (IFS, BRC, FSSC)

## Usługa archiwalna

### Informacje o usłudze

<b>Czy usługa może być dofinansowana?</b>	Tak
<b>Sposób dofinansowania</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>wsparcie dla osób indywidualnych</li><li>wsparcie dla przedsiębiorców i ich pracowników</li></ul>
<b>Rodzaj usługi</b>	Usługa szkoleniowa
<b>Podrodzaj usługi</b>	Usługa szkoleniowa
<b>Dostępność usługi</b>	Otwarta

Numer usługi	<b>2019/07/22/18069/432845</b>		
Cena netto	<b>590,00 zł</b>	Cena brutto	<b>725,70 zł</b>
Cena netto za godzinę	<b>98,33 zł</b>	Cena brutto za godzinę	<b>120,95</b>
Usługa z możliwością dofinansowania	<b>Tak</b>		
Liczba godzin usługi	<b>6</b>		
Termin rozpoczęcia usługi	<b>2019-10-17</b>	Termin zakończenia usługi	<b>2019-10-17</b>
Termin rozpoczęcia rekrutacji	<b>2019-07-22</b>	Termin zakończenia rekrutacji	<b>2019-10-10</b>
Maksymalna liczba uczestników	20		
Kategoria główna KU	<b>Usługi</b>		

Podstawa uzyskania wpisu w zakresie świadczenia usług współfinansowanych	<b>Certyfikaty:</b> Certyfikat systemu zarządzania jakością wg. ISO 9001:2015 (PN-EN ISO 9001:2015) - w zakresie usług szkoleniowych
Czy usługa pozwala na uzyskanie kwalifikacji lub części kwalifikacji zarejestrowanych w ZRK?	<b>Nie</b>
Czy usługa pozwala na uzyskanie kwalifikacji innych niż kwalifikacje zarejestrowane w ZRK?	<b>Nie</b>
Czy usługa prowadzi do nabycia kompetencji?	<b>Tak</b>

## Informacje o podmiocie świadczącym usługę

Nazwa podmiotu	<b>J.S. Hamilton Poland Sp. z o.o.</b>		
Osoba do kontaktu	<b>Grażyna Leśniewska</b>	Telefon	<b>607 281 091</b>
E-mail	<b>glesniewska@hamilton.com.pl</b>		

## Cel usługi

### Cel edukacyjny

Walidacja może być wymogiem narzuconym albo wymuszonym działaniem jako element systemu zarządzania (ISO 9001). Może być również potwierdzeniem zgodności funkcjonowania z obowiązującymi systemów zarządzania IFS, BRC i FSSC. Szkolenie ma na celu uzyskanie wiedzy nt. metod walidacji i skuteczności środków kontroli zarządzania w ramach określonego systemu.

## Szczegółowe informacje o usłudze

### Ramowy program usługi

1. Podstawowe zagadnienia dot. bezpieczeństwa żywności
2. Weryfikacja a walidacja - różnice w terminologii (podejście Codex Alimentarius, USDA, FDA, itp.)
3. Wymagania dot. walidacji w systemach bezpieczeństwa żywności IFS w.6.1; BRC w.8, FSSC 22000
4. Metody walidacji w systemach bezpieczeństwa żywności
5. Dokumentowanie wyników walidacji
6. Case Study - walidacja aspektów związanych z bezpieczeństwem żywności
7. Podsumowanie szkolenia, rozdanie zaświadczeń.

### Efekty usługi (produkty), efekty uczenia się/kształcenia

Uzyskanie wiedzy nt. metod walidacji i skuteczności środków kontroli zarządzania w ramach określonego systemu.

## Grupa docelowa

Szkolenie przeznaczone jest dla posiadających wdrożony schemat certyfikacji FSSC 22000, IFS/ BRC a także dla osób odpowiedzialnych za nadzorowanie systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności – pełnomocników, auditorów.

## Materiały dydaktyczne

Materiały szkoleniowe w wersji elektronicznej, długopis, notes.

## Harmonogram

LP	Przedmiot / Temat zajęć	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1	Wykłady z zakresu walidacji systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności (IFS, BRC, FSSC)	2019-10-17	09:30	13:30	4:00
2	Case Study – walidacja aspektów związanych z bezpieczeństwem żywności. Podsumowanie szkolenia, rozdanie zaświadczeń.	2019-10-17	13:30	15:30	2:00

## Osoby prowadzące usługę

Imię i nazwisko	<b>Marta Purol</b>
Obszar specjalizacji	Systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności
Doświadczenie zawodowe	Od kilkunastu lat prowadzi działalność w zakresie szkoleń, konsultacji oraz audytowania systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności. Posiada duże doświadczenie trenerskie poświadczone odpowiednimi certyfikatami. Od kilku lat współpracuje z jednostkami certyfikującymi takimi jak TUV Nord, Sai Global, DECRA, a także Wyższą Szkołą Bankową, Wielkopolskim Instytutem Jakości, w zakresie audytowania, szkoleń, wdrożeń i ekspertyz z tematyki zarządzania jakością, środowiskiem, bezpieczeństwem żywności i BHP. W pracy naukowej zajmuje się zrównoważoną konsumpcją i produkcją żywności oraz zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności.

Doświadczenie w świadczeniu tego typu usług	Od kilkunastu lat prowadzi działalność w zakresie szkoleń, konsultacji oraz audytowania systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności. Posiada duże doświadczenie trenerskie poświadczane odpowiednimi certyfikatami. Od kilku lat współpracuje z jednostkami certyfikującymi takimi jak TUV Nord, Sai Global, DECRA, a także Wyższą Szkołą Bankową, Wielkopolskim Instytutem Jakości, w zakresie audytowania, szkoleń, wdrożeń i ekspertyz z tematyki zarządzania jakością, środowiskiem, bezpieczeństwem żywności i BHP. W pracy naukowej zajmuje się zrównoważoną konsumpcją i produkcją żywności oraz zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności.
Wykształcenie	Mgr inż. towaroznawstwa / Studia Doktoranckie Kształtowanie i Ochrona Jakości, dr inż. nauk ekonomicznych w zakresie towaroznawstwa - Specjalizacja Towaroznawstwo artykułów spożywczych / Studium Podyplomowe Bezpieczeństwa i Higieny Pracy

## Lokalizacja usługi

<p>Adres:  <b>Sienna 39</b>  <b>00-121 Warszawa, woj. mazowieckie</b></p> <p>Szczegóły miejsca realizacji usługi:</p>	Warunki logistyczne:
---	----------------------