



Szkolenie "System Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności oparty na normie FSSC 22000".

Numer usługi 2024/06/09/156685/2176280

8 640,00 PLN brutto

8 640,00 PLN netto

180,00 PLN brutto/h

180,00 PLN netto/h

CDJ SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚ
ĆIĄ



Lubaszcz / stacjonarna

Usługa szkoleniowa

48 h

19.08.2024 do 23.10.2024

Informacje podstawowe

Kategoria	Biznes / Zarządzanie przedsiębiorstwem
Identyfikator projektu	Regionalny Fundusz Szkoleniowy II
Sposób dofinansowania	wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	<p>Szkolenie dla:</p> <ul style="list-style-type: none">• Managerów ds. Jakości i Bezpieczeństwa Żywności - odpowiedzialnych za wdrażanie i utrzymanie systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności.• Kierowników Produkcji - odpowiedzialnych za nadzorowanie procesów produkcyjnych zgodnie z wymaganiami normy FSSC 22000• Pracowników Działów Technologii Żywności - zaangażowanych w projektowanie i doskonalenie procesów produkcyjnych w kontekście bezpieczeństwa żywności.• Audytorów Wewnętrznych - przeprowadzających audyty wewnętrzne w celu zapewnienia zgodności z normą FSSC 22000.• właścicieli i Kadry Zarządzającej Firm z Branży Spożywczej - chcących zrozumieć wymagania normy FSSC 22000 i jej wpływ na działalność firmy.• Pracowników Działu Kontroli Jakości - odpowiedzialnych za weryfikację i monitorowanie zgodności procesów produkcyjnych z wymaganiami bezpieczeństwa żywności.• Osób Odpowiedzialnych za Zgodność z Regulacjami Prawnymi - dbających o zgodność działań firmy z obowiązującymi przepisami i standardami bezpieczeństwa żywności.
Minimalna liczba uczestników	10
Maksymalna liczba uczestników	30
Data zakończenia rekrutacji	18-08-2024

Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	48
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Certyfikat systemu zarządzania jakością wg. ISO 9001:2015 (PN-EN ISO 9001:2015) - w zakresie usług szkoleniowych

Cel

Cel edukacyjny

Celem edukacyjnym szkolenia jest zdobycie wiedzy na temat struktury i kluczowych wymagań normy FSSC 22000 oraz poznanie wszystkich elementów systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności wg FSSC 22000, w tym: ISO 22000, programów warunków wstępnych (PRP) oraz dodatkowych wymagań FSSC 22000.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik pozna zasady analizy ryzyka zagrożeń bezpieczeństwa żywności	case study - piekarnia	Test teoretyczny
Uczestnik określa i tworzy standardy operacyjne HACCP, niezbędne do pracy własnej i innych	praca samodzielna - tworzenie instrukcji higieny stanowiska	Prezentacja
bierze odpowiedzialność za doskonalenie działań i procesów angażuje się w pracę zespołową	praca w grupie- próbne audyty wewnętrzne	Obserwacja w warunkach rzeczywistych

Cel biznesowy

Zapoznanie się z wymaganiami zarządzania bezpieczeństwem żywności to dla organizacji zmniejszenie ryzyka i dzięki ustanowieniu i utrzymywaniu ponadstandardowych reżimów czystości pozwoli na zwiększenie ilości klientów o 20% w stosunku do roku poprzedniego.

Zwiększenie Konkurencyjności:

Umożliwienie organizacji uzyskania certyfikatu FSSC 22000, co podnosi jej prestiż i wiarygodność na rynku.

Poprawa pozycji konkurencyjnej dzięki spełnieniu międzynarodowych standardów bezpieczeństwa żywności.

Minimalizacja Ryzyka:

Redukcja ryzyka związanego z incydentami dotyczącymi bezpieczeństwa żywności poprzez wdrożenie skutecznych procedur i działań zapobiegawczych.

Ograniczenie możliwości wystąpienia kosztownych wycofań produktów z rynku i utraty zaufania konsumentów.

Poprawa Efektywności Operacyjnej:

Zwiększenie efektywności procesów produkcyjnych poprzez lepsze zarządzanie zasobami i procesami.

Redukcja strat i marnotrawstwa dzięki skutecznemu zarządzaniu bezpieczeństwem żywności.

Spełnienie Wymagań Klientów i Regulacji Prawnych:

Zapewnienie zgodności z wymaganiami klientów oraz przepisami prawa dotyczącymi bezpieczeństwa żywności.
Zwiększenie satysfakcji klientów poprzez dostarczanie bezpiecznych i wysokiej jakości produktów.

Ochrona Marki i Reputacji:

Ochrona marki i reputacji firmy poprzez zapobieganie kryzysom związanym z bezpieczeństwem żywności.
Budowanie zaufania konsumentów i partnerów biznesowych dzięki transparentnym i skutecznym działaniom na rzecz bezpieczeństwa żywności.

Optymalizacja Kosztów:

Redukcja kosztów związanych z incydentami żywnościowymi, wycofywaniem produktów i roszczeniami prawnymi.
Efektywne zarządzanie zasobami i procesami, co prowadzi do obniżenia kosztów operacyjnych.

Promowanie Kultury Bezpieczeństwa Żywności:

Zwiększenie zaangażowania pracowników w kwestie bezpieczeństwa żywności poprzez szkolenia i rozwój kompetencji.
Tworzenie kultury organizacyjnej, w której bezpieczeństwo żywności jest priorytetem na wszystkich poziomach.

Usprawnienie Komunikacji Wewnętrznej i Zewnętrznej:

Poprawa komunikacji wewnętrznej w firmie poprzez lepsze zrozumienie i implementację procedur FSSC 22000.
Zwiększenie przejrzystości i efektywności komunikacji z partnerami biznesowymi, klientami i regulatorami.

Efekt usługi

Wiedza:

- zna zasady analizy zagrożeń bezpieczeństwa żywności
- rozróżnia zagrożenia biologiczne, chemiczne, fizyczne i mikrobiologiczne
- rozumie drzewko decyzyjne HACCP

Sposób weryfikacji - Przeprowadzenie testów wiedzy przed i po szkoleniu w celu oceny przyrostu wiedzy uczestników

umiejętności:

- wyszukuje dedykowane dla żywności akty prawne
- potrafi weryfikować system HACCP
- tworzy nadzorowane dokumenty systemu ISO 22000

Sposób weryfikacji - stworzenie Instrukcji higieny stanowiska

Postawy Społeczne:

- bierze odpowiedzialność za doskonalenie działań i procesów
- angażuje się w pracę zespołową

Sposób weryfikacji - udział uczestnika w próbnym audycie wewnętrznym

Metoda potwierdzenia osiągnięcia efektu usługi

Ocena uczestnika przez trenera

- obserwacja w warunkach rzeczywistych
- stworzenie Instrukcji higieny stanowiska
- udział uczestnika w próbnym audycie wewnętrznym

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

Pytanie 1. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji zawiera opis efektów uczenia się?

Zaświadczenie o ukończeniu szkolenia zawiera opis efektów uczenia się w kategorii Wiedza, umiejętności oraz postawy społeczne.

Pytanie 2. Czy dokument potwierdza, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji?

Zaświadczenie o ukończeniu szkolenia potwierdzi, że walidacja została przeprowadzona o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria weryfikacji.

Pytanie 3. Czy dokument potwierdza zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielanie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

Zaświadczenie o ukończeniu szkolenia potwierdzi zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielanie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji, będzie to test jednokrotnego lub wielokrotnego wyboru.

Program

Cel główny usługi:

Zwiększenie kompetencji uczestników w zakresie wdrażania i zarządzania systemem bezpieczeństwa żywności zgodnym z normą FSSC 22000.

Dzień 1: Wprowadzenie do FSSC 22000 i przegląd wymagań

Zakres tematyczny:

- Wprowadzenie do systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności
- Struktura i kluczowe elementy normy FSSC 22000
- Przegląd ISO 22000, PRP i dodatkowych wymagań FSSC 22000

• Jednostki czasu:

- 8 godzin lekcyjnych (1 godzina lekcyjna = 45 minut)
- Przerwy: 2 x 15 minut,

• Warunki organizacyjne:

- Grupy 5-osobowe
- Sala wykładowa z projektorem
- Materiały szkoleniowe i podręczniki

Dzień 2: Wdrożenie systemu FSSC 22000

Zakres tematyczny:

- Krok po kroku: Wdrażanie FSSC 22000 w organizacji
- Identyfikacja zagrożeń i ocena ryzyka
- Opracowanie i wdrażanie programów warunków wstępnych (PRP)

• Jednostki czasu:

- 8 godzin lekcyjnych
- Przerwy: 2 x 15 minut,

• Warunki organizacyjne:

- Grupy 5-osobowe
- Sala warsztatowa z miejscami do pracy grupowej
- Flipcharty i materiały do ćwiczeń

Dzień 3: Zarządzanie dokumentacją i audyty wewnętrzne

Zakres tematyczny:

- Zarządzanie dokumentacją i zapisami
- Planowanie i przeprowadzanie audytów wewnętrznych
- Wykorzystanie narzędzi IT do zarządzania dokumentacją

• Jednostki czasu:

- 8 godzin lekcyjnych
- Przerwy: 2 x 15 minut,

• Warunki organizacyjne:

- Grupy 5-osobowe
- Sala komputerowa z samodzielnymi stanowiskami komputerowymi
- Oprogramowanie do zarządzania dokumentacją i audytami

Dzień 4: Analiza przypadków i ćwiczenia praktyczne

Zakres tematyczny:

- Analiza przypadków wdrożenia FSSC 22000
- Praktyczne ćwiczenia: Identyfikacja niezgodności i działania korygujące
- Prezentacja najlepszych praktyk

• Jednostki czasu:

- 8 godzin lekcyjnych
- Przerwy: 2 x 15 minut,

• Warunki organizacyjne:

- Grupy 5-osobowe
- Sala warsztatowa z miejscami do pracy grupowej
- Flipcharty i materiały do ćwiczeń

Dzień 5: Przygotowanie do audytu certyfikacyjnego

Zakres tematyczny:

- Przygotowanie do audytu certyfikacyjnego FSSC 22000
- Współpraca z jednostką certyfikującą
- Najczęstsze problemy i błędy podczas audytów

• Jednostki czasu:

- 8 godzin lekcyjnych
- Przerwy: 2 x 15 minut,

• Warunki organizacyjne:

- Grupy 5-osobowe
- Sala wykładowa z projektorem
- Materiały szkoleniowe i podręczniki

Dzień 6: Walidacja i doskonalenie systemu FSSC 22000

Zakres tematyczny:

- Walidacja działań i procesów w systemie FSSC 22000
- Kontrola i monitorowanie wskaźników KPI
- Ciągłe doskonalenie i utrzymanie systemu

• Jednostki czasu:

- 8 godzin lekcyjnych
- Przerwy: 2 x 15 minut,

- **Warunki organizacyjne:**

- Grupy 5-osobowe
- Sala warsztatowa z miejscami do pracy grupowej
- Materiały do analizy KPI i dokumentacji walidacyjnej

Walidacja efektów szkolenia:

- **Testy wiedzy:** Przed i po szkoleniu
- **Ćwiczenia praktyczne i analizy przypadków:** Ocena umiejętności na podstawie zadań wykonywanych podczas szkolenia
- **Projekty wdrożeniowe:** Indywidualne projekty oceniane przez trenera
- **Audyty próbne:** Symulacje audytów wewnętrznych oceniane przez instruktora

Podział funkcji osób zaangażowanych:

- **Główny trener:** Prowadzenie wykładów, ćwiczeń praktycznych, ocena projektów
- **Osoba Walidująca:** potwierdzenie, że szkolenie spełniło swoje cele i że uczestnicy zdobyli niezbędne umiejętności i wiedzę do skutecznego wdrożenia i zarządzania systemem FSSC 22000.

Warunki organizacyjne:

- **Liczba grup:** 5 grup po 5 osób
- **Stanowiska komputerowe:** 1 samodzielne stanowisko komputerowe na uczestnika (w dniu 3)
- **Materiały szkoleniowe:** Podręczniki, skrypty, materiały do ćwiczeń, dostęp do oprogramowania
- **Przerwy:** Przerwy są wliczone w harmonogram, dwie krótkie przerwy po 15 min.
- Ten program zapewnia kompleksowe i praktyczne podejście do nauki FSSC 22000, dostosowane do potrzeb uczestników i spełniające założone cele edukacyjne i biznesowe.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 36

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 36 Wprowadzenie do FSSC 22000 i przegląd wymagań	Ida Kamińska	19-08-2024	08:00	09:30	01:30
2 z 36 Struktura i kluczowe elementy normy FSSC 22000	Ida Kamińska	19-08-2024	09:30	11:00	01:30
3 z 36 przerwa	Ida Kamińska	19-08-2024	11:00	11:15	00:15
4 z 36 przerwa	Ida Kamińska	19-08-2024	11:00	11:15	00:15
5 z 36 Przegląd ISO 22000, PRP i dodatkowych wymagań FSSC 22000	Ida Kamińska	19-08-2024	11:15	12:45	01:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
6 z 36 przerwa	Ida Kamińska	19-08-2024	12:45	13:00	00:15
7 z 36 Ćwiczenia praktyczne. Praktyczne zastosowanie wiedzy z poprzednich sesji	Ida Kamińska	19-08-2024	13:00	14:30	01:30
8 z 36 Identyfikacja zagrożeń i ocena ryzyka. • Metody identyfikacji zagrożeń	Ida Kamińska	26-08-2024	08:00	09:30	01:30
9 z 36 Ocena ryzyka i zarządzanie ryzykiem. • Metody oceny ryzyka	Ida Kamińska	26-08-2024	09:30	11:00	01:30
10 z 36 przerwa	Ida Kamińska	26-08-2024	11:00	11:15	00:15
11 z 36 Analiza krytycznych punktów kontrolnych (CCP). Przykłady CCP	Ida Kamińska	26-08-2024	11:15	12:45	01:30
12 z 36 przerwa	Ida Kamińska	26-08-2024	12:45	13:00	00:15
13 z 36 Ćwiczenia praktyczne. Praktyczne zastosowanie wiedzy.	Ida Kamińska	26-08-2024	13:00	14:30	01:30
14 z 36 Zarządzanie dokumentacją i audyty wewnętrzne	Ida Kamińska	11-09-2024	08:00	09:30	01:30
15 z 36 Wymagania dotyczące dokumentacji w FSSC 22000	Ida Kamińska	11-09-2024	09:30	11:00	01:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
16 z 36 Audyty wewnętrzne: Planowanie i przeprowadzanie	Ida Kamińska	11-09-2024	11:15	12:45	01:30
17 z 36 przerwa	Ida Kamińska	11-09-2024	12:45	13:00	00:15
18 z 36 Planowanie audytów wewnętrznych i Techniki audytu i raportowanie wyników	Ida Kamińska	11-09-2024	13:00	14:30	01:30
19 z 36 Analiza przypadków i ćwiczenia praktyczne	Ida Kamińska	25-09-2024	08:00	09:30	01:30
20 z 36 Wdrożenie FSSC 22000. Analiza krok po kroku. Dyskusja w grupach.	Ida Kamińska	25-09-2024	09:30	11:00	01:30
21 z 36 przerwa	Ida Kamińska	25-09-2024	11:00	11:15	00:15
22 z 36 Identyfikacja zagrożeń. Praktyczne ćwiczenia. Prezentacja wyników	Ida Kamińska	25-09-2024	11:15	12:45	01:30
23 z 36 przerwa	Ida Kamińska	25-09-2024	12:45	13:00	00:15
24 z 36 Ćwiczenia praktyczne z audytów wewnętrznych Symulacja audytu wewnętrznego Analiza wyników i raportowanie	Ida Kamińska	25-09-2024	13:00	14:30	01:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
25 z 36 Przygotowanie do audytu certyfikacyjnego. Wymagania audytów certyfikacyjnych. Planowanie audytu	Ida Kamińska	09-10-2024	08:00	09:30	01:30
26 z 36 Współpraca z jednostką certyfikującą. Dokumentacja audytowa. Proces certyfikacji	Ida Kamińska	09-10-2024	09:30	11:00	01:30
27 z 36 przerwa	Ida Kamińska	09-10-2024	11:00	11:15	00:15
28 z 36 Walidacja działań i procesów. Metody walidacji w systemie FSSC 22000.	Ida Kamińska	09-10-2024	11:15	12:45	01:30
29 z 36 przerwa	Ida Kamińska	09-10-2024	12:45	13:00	00:15
30 z 36 Food Defense i Food Fraud.	Ida Kamińska	09-10-2024	13:00	14:30	01:30
31 z 36 Ciągłe doskonalenie systemu FSSC 22000.	Ida Kamińska	23-10-2024	08:00	09:30	01:30
32 z 36 Monitorowanie wskaźników KPI	Ida Kamińska	23-10-2024	09:30	11:00	01:30
33 z 36 przerwa	Ida Kamińska	23-10-2024	11:00	11:15	00:15
34 z 36 Narzędzia i techniki doskonalenia	Ida Kamińska	23-10-2024	11:15	12:45	01:30
35 z 36 przerwa	Ida Kamińska	23-10-2024	12:45	13:00	00:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
36 z 36 Podsumowanie i sesja pytań i odpowiedzi. Walidacja szkolenia. Test wiedzy.	-	23-10-2024	13:00	14:30	01:30

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	8 640,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	8 640,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	180,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	180,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Ida Kamińska

Ukończyła Akademię Ekonomiczną w Poznaniu. Studia podyplomowe : Zintegrowane Systemy Zarządzania / Katedra Znormalizowanych Systemów Zarządzania/ Wydział Towaroznawstwa" oraz Studia podyplomowe – Politechnika Wrocławska – Wydział Inżynierii Środowiska, Certyfikacja i audyt energetyczny budynków

Doświadczona konsultantka i trenerka. W ostatnich 2 latach poprowadziła 240 h szkoleń o podobnej tematyce. Wdrożyła Systemy BRC i IFS w kilkunastu firmach. - wdrażanie i prowadzenie dokumentacji systemów zarządzania ISO 9001, 14001, 22000 ,50001, BRC, IFS, HACCP, VDA, ZKP zakładowa kontrola produkcji

- uczestnictwo na audytach prowadzonych przez jednostki certyfikujące,
- prowadzenie audytów,
- pełnienie funkcji pełnomocnika,
- szkolenia pracowników dot. wymagań systemów, norm, auditorów wew.
- szkolenia z narzędzi jakościowych, FMEA, 8D, diagram Ishikawy, 5why, standaryzacja stanowisk pracy i innych.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Wersja elektroniczna materiałów szkoleniowych.

METODY STOSOWANE PODCZAS SZKOLENIA

Wykład z wykorzystaniem prezentacji multimedialnej.

Analiza studium przypadku.

Dyskusja moderowana.

Praca indywidualna z omówieniem.

Autoanaliza.

Warunki uczestnictwa

Warunkiem Uczestnictwa jest:

1. zakwalifikowanie się do programu "Kierunek - Rozwój", przeznaczonego dla osób dorosłych, które z własnej inicjatywy chcą się szkolić, nabywać nowe kompetencje lub kwalifikacje oraz mieszkają, pracują lub uczą się na terenie województwa kujawsko-pomorskiego.
2. oraz podpisanie umowy z operatorem i otrzymanie nr ID wsparcia.
3. Podpisanie Umowy szkoleniowej z CDJ Sp. z o.o.
4. Zarezerwowanie bonów u Operatora
5. Zapoznanie się z Instrukcją rozliczania Usług zrealizowanych za pośrednictwem bonów w projekcie Kierunek – Rozwój dla Uczestnika

Informacje dodatkowe

Zawarto umowę z WUP w Toruniu w ramach Projektu Kierunek – Rozwój

Po zakończeniu udziału w usłudze rozwojowej - szkoleniu uczestnik otrzyma zaświadczenie o jej ukończeniu. Warunkiem uzyskania zaświadczenia jest uczestnictwo w co najmniej 80% zajęć usługi rozwojowej. W przypadku finansowania ze środków publicznych w przynajmniej 70% - cena netto=brutto. Stawka vat zgodnie z art. 43 ust. 1 pkt 29 ustawy o vat. W przypadku finansowania poniżej 70% ze środków publicznych, doliczony zostanie vat 23% do ceny netto.

Adres

Lubaszcz 4/G

89-100 Lubaszcz

woj. kujawsko-pomorskie

Parking przy ulicy.

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Danuta Piotrowska



E-mail cdj@post.pl

Telefon (+48) 505 111 545