



Wymagania i audytor wewnętrzny systemu FSSC 22000 wersja 6.

Numer usługi 2024/08/26/18069/2279998

1 254,60 PLN brutto

1 020,00 PLN netto

104,55 PLN brutto/h

85,00 PLN netto/h

J.S. HAMILTON
POLAND SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚĆ
CIA



📍 zdalna w czasie rzeczywistym

👤 Usługa szkoleniowa

🕒 12 h

📅 09.10.2024 do 10.10.2024

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Edukacja
Sposób dofinansowania	wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	Szkolenie skierowane jest do: Audytorzy i kandydaci na audytorów systemu zarządzania jakością, Pełnomocnicy ds. systemu zarządzania jakością, właściciele i nadzorujący systemy zarządzania jakością i/lub procesy systemu zarządzania jakością, pracownicy pracujący w systemie zarządzania jakością, osoby zainteresowane systemem zarządzania jakością.
Minimalna liczba uczestników	5
Maksymalna liczba uczestników	15
Data zakończenia rekrutacji	02-10-2024
Forma prowadzenia usługi	zdalna w czasie rzeczywistym
Liczba godzin usługi	12
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

Nabycie wiedzy i uzyskanie kompetencji do przeprowadzania auditów wewnętrznych w organizacji. Po ukończeniu tego kursu, uczestnicy nabeżd wiedzę i umiejętność:

- Wymagania normy FSSC 22000
- Zastosowania zasad auditu
- Wypełniania obowiązków auditora
- Planowania przebiegu auditu
- Prowadzenia spotkań otwierających i zamykających
- Przeprowadzania auditu procesu, próbkowania
- Konstruowania list kontrolnych
- Przygotowania ustnej i pisemnej oceny zgromadzonych dowodów.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Poznanie wymagań normy FSSC 22000, Odpowiednie stosowanie zasad auditu. Przeprowadzania auditu. Prawidłowo przygotowany raport z auditu.	Test wiedzy, min 80% prawidłowych odpowiedzi. Ocena realizacji audytu. Ocena przygotowanego raportu z audytu.	Wywiad swobodny

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

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

Certyfikat potwierdzający udział w szkoleniu wraz z opisem efektów uczenia się.

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

Certyfikat potwierdzający udział w szkoleniu wraz z potwierdzeniem przeprowadzenia walidacji w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji.

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

Certyfikat potwierdzający udział w szkoleniu wraz z potwierdzeniem zastosowania rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji.

Program

PROGRAM SZKOLENIA:

Dzień I

1. Wprowadzenie do kontekstu GFSI.
2. Protokół certyfikacji.
3. Wymagania (lista kontrolna):

- ISO 22000:2018 System zarządzania bezpieczeństwem żywności:
 - ISO/TS 22002:2009 Programy prewencyjne (PRP) dla bezpieczeństwa żywności
 - Wymagania dodatkowe FSSC
4. Wymagania dotyczące organizacji podlegających audytowi – zmiany w stosunku do 5.1.:
- Zarządzanie usługami i zakupionymi materiałami,
 - Etykietowanie produktów i materiały drukowane,
 - Food Defense, Ograniczanie oszustw żywnościowych,
 - Używanie logo FSSC przez organizacje certyfikowane,
 - Postępowanie z alergenami , Monitoring środowiska ,
 - Kultura bezpieczeństwa i jakości żywności – nowy rozdział,
 - Kontrola jakości – nowy rozdział,
 - Transport, magazynowanie i przechowywanie,
 - Kontrola zagrożeń i środki zapobiegające zanieczyszczeniu krzyżowemu,
 - Projektowanie i rozwój produktów,
 - Zarządzanie sprzętem,
 - Straty i odpady żywnościowe – nowy rozdział,
 - Wymagania dotyczące komunikacji – nowy rozdział

DZIEN II

1. Wytyczne do auditowania systemu zarządzania jakością wg normy ISO 19011: 2018:

- Terminologia,
- zasady audytowania,
- kompetencje audytorów,
- cechy osobowościowe audytora,

2. Program / harmonogram audytów – zasady opracowania.

3. Metodyka przeprowadzania i dokumentowania audytów:

- inicjowanie audytu,
- planowanie audytu,
- przygotowanie do auditu,
- działania audytowe (spotkanie otwierające , działania audytowe, spotkanie zamykające),
- techniki audytowania,
- techniki próbkowania,

4. Raport z auditu

5. Działania poauditowe.

6. Test na zakończenie szkolenia

7. Podsumowanie, zakończenie szkolenia.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 2

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 2 wykład	Marta Purol	09-10-2024	09:00	15:00	06:00
2 z 2 wykład	Marta Purol	10-10-2024	09:00	15:00	06:00

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
-------------	------

Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	1 254,60 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	1 020,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	104,55 PLN
Koszt osobogodziny netto	85,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Marta Purol

Ekspert w dziedzinie jakości i bezpieczeństwa żywności. W branży doradczej, audytorskiej i szkoleniowej od 2000 roku.

Kompetencje trenerskie poświadczane odpowiednimi certyfikatami oraz długoletnią praktyką. W doświadczeniu współpraca

z JS HAMILTON oraz jednostkami certyfikującymi m.in. TUV Nord, TUV Rheinland, ISOQAR, ISOCERT.

Konsultant wspierający

zakłady w zakresie HACCP, ISO 22000, FSSC 22000, BRC Food, IFS Food, Długoletni wykładowca Uniwersytetu Ekonomicznego

w Poznaniu, Wyższej Szkoły Bankowej z tematyki zarządzania jakością, środowiskiem, bezpieczeństwem żywności, BHP, SPC,

chemii, stosowania prawa żywnościowego, zrównoważonej konsumpcji i produkcji żywności, itp.

Doświadczenie w branży

spożywczej jako Pełnomocnik ds. zarządzania bezpieczeństwem żywności i BHP. Stała współpraca z przedsiębiorstwami branży

spożywczej w zakresie doradztwa w systemach jakości i bezpieczeństwa żywności. W swojej pracy stawia na praktyczne podejście

do tematu, miłą atmosferę i komunikatywność.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Materiały szkoleniowe w wersji elektronicznej wysyłane na maile uczestnika.

Warunki uczestnictwa

Wypełnienie, akceptacja i przesłanie formularza zgłoszeniowego - plik .doc lub zgłoszenie ze strony internetowej:

<https://hamilton.com.pl/oferta/szkolenia/harmonogram-szkolen/>

Informacje dodatkowe

Materiały szkoleniowe w wersji elektronicznej.

Link na spotkanie przesyłane na maile uczestnika.

Warunki techniczne

Szkolenie jest realizowane przez platformę MS ZOOM lub TEAMS.

Zalecane wymagania techniczne:

- Procesor 2-rdzeniowy 2GHz lub lepszy (zalecany 4-rdzeniowy)
- 2GB pamięci RAM (zalecane 4GB)
- System operacyjny Windows 8 (zalecany Windows 10), Mac OS wersja 10.13 (zalecana najnowsza wersja)
- Przeglądarka internetowa Google Chrome (zalecana), Mozilla Firefox lub Safari (zaktualizowane do najnowszej wersji)
- Stałe łącze internetowe o prędkości 1,5 Mbps (zalecane 2,5 Mbps z obrazem w jakości HD)
- Mikrofon i głośniki lub słuchawki

Nie jest wymagana instalacja oprogramowania ani umiejętności informatyczne, aby dołączyć do szkolenia – prosimy jednak o ewentualne konsultacje z państwa informatykami, czy uruchomienie platformy zoom nie jest zablokowane.

Dołączenie następuje poprzez kliknięcie w indywidualny link wysłany mailem do uczestnika przed szkoleniem oraz wpisanie imienia i nazwiska (ewentualnie dedykowanego pod wydarzenie hasła) w oknie logowania.

Ważność linku - do zakończenia szkolenia wg. harmonogramu szkolenia.

Kontakt



Anna Sendra

E-mail szkolenia@jsh.com.pl

Telefon (+48) 695 145 092