



## Wymagania standardu IFS Food v. 8.

Numer usługi 2024/08/26/18069/2280004

785,97 PLN brutto

639,00 PLN netto

131,00 PLN brutto/h

106,50 PLN netto/h

J.S. HAMILTON  
POLAND SPÓŁKA Z  
OGRANICZONĄ  
ODPOWIEDZIALNOŚ  
CIĄ



📍 zdalna w czasie rzeczywistym

👤 Usługa szkoleniowa

🕒 6 h

📅 21.11.2024 do 21.11.2024

## Informacje podstawowe

<b>Kategoria</b>	Inne / Edukacja
<b>Sposób dofinansowania</b>	wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
<b>Grupa docelowa usługi</b>	Szkolenie skierowane jest do audytorów wewnętrznych oraz do kandydatów na audytorów wewnętrznych w organizacji, pełnomocników ds. zapewnienia jakości, członków zakładowych zespołów ds. bezpieczeństwa żywności, technologów żywności, a także innych osób chcących zapoznać się z nową wersją standardu zarządzania bezpieczeństwem żywności wg norm IFS v. 8.
<b>Minimalna liczba uczestników</b>	5
<b>Maksymalna liczba uczestników</b>	15
<b>Data zakończenia rekrutacji</b>	14-11-2024
<b>Forma prowadzenia usługi</b>	zdalna w czasie rzeczywistym
<b>Liczba godzin usługi</b>	6
<b>Podstawa uzyskania wpisu do BUR</b>	Certyfikat systemu zarządzania jakością wg. ISO 9001:2015 (PN-EN ISO 9001:2015) - w zakresie usług szkoleniowych

## Cel

### Cel edukacyjny

W kwietniu opublikowana została nowa wersja standardu IFS Food v.8. Audyty IFS Food zgodne z wersją 8 będą możliwe od października 2023 roku, a z początkiem roku 2024 roku staną się obowiązkowe dla wszystkich organizacji posiadających

certyfiakat IFS. Na szkoleniu dowiesz się :

- Jak są pełne wymagania standardu IFS Food v. 8?
- Jak zostały wprowadzone zmiany?
- Uzyskasz praktyczną wiedzę na temat wdrażania standardu IFS Food v. 8
- Jak sprawować nadzór nad systemem i dokumentacją systemu.

## Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Poznanie zmian dot. wymagań standardu IFS Food v. 8 Poznanie praktycznej wiedzy na temat wdrażania standardu IFS Food v. 8 Poznanie zasad nadzoru nad systemem i dokumentacją systemu zarządzania bezpieczeństwem i jakością żywności IFS Food v.8.	Test wiedzy, min 80% prawidłowych odpowiedzi. Ocena realizacji i zaplanowania zakresu prac niezbędnych do przejścia na nową wersję standardu IFS Food v. 8	Wywiad swobodny

## Kwalifikacje

### Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

### Warunki uznania kompetencji

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

Certyfiakat 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?**

Certyfiakat 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?**

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

## Program

1. Wprowadzenie do kontekstu GFSI w systemach bezpieczeństwa i jakości żywności.
2. Protokół audytu:
  - system ocen
  - proces certyfikacji

- raportowanie
- rodzaje audytów
- działania poaudytowe
- komunikacja z jednostką certyfikującą

### 3. Wymagania/Lista kontrolna:

- zarządzanie i zaangażowanie
- system zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności
- zarządzanie zasobami
- procesy operacyjne
- pomiary, analiza i doskonalenie

### 4. Pytania i dyskusja, podsumowanie, zakończenie szkolenia.

## Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 1

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<span>1 z 1</span> wykład	Małgorzata Krzepakowska	21-11-2024	09:00	15:00	06:00

## Cennik

### Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	785,97 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	639,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	131,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	106,50 PLN

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

### Małgorzata Krzepakowska

Absolwentka Politechniki Łódzkiej. Magister inżynier Biotechnologii oraz studiów podyplomowych Zarządzanie Jakością. Posiada wieloletnie doświadczenie w pracy zakładach przemysłu spożywczego w zarządzaniu jakością.

Od 2010 r. trener, konsultant i audytor w zakresie bezpieczeństwa żywności (audytor HACCP, ISO 22000, IFS Food, audytor wiodący normy ISO 9001 oraz BRC Food), food defence, food fraud, zarządzania alergenami. Ekspert w zakresie prawa żywnościowego, ze szczególnym uwzględnieniem aspektów znakowania żywności. Posiada wieloletnie doświadczenie w weryfikacji etykiet, interpretacji przepisów. Podczas szkoleń skutecznie omawia zawłości prawa żywnościowego w odniesieniu do praktyki rynkowej.

## 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:

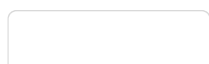
- Procesor 2-rdzeniowy 2GHz lub lepszy (zalecany 4-rdzeniowy)
- 2GB pamięci RAM (zalecane 4GB)
- System operacyjny Windows 8 (zalecany Windows 10), Mac OS wersja 10.13 (zalecana najnowsza wersja)
- Przeglądarka internetowa Google Chrome (zalecana), Mozilla Firefox lub Safari (zaktualizowane do najnowszej 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](mailto:szkolenia@jsh.com.pl)

**Telefon** (+48) 695 145 092