

**Audytor wewnętrzny systemu HACCP wg ISO 22000.**

Numer usługi 2024/08/26/18069/2280030

**795,81 PLN** brutto

647,00 PLN netto

132,64 PLN brutto/h

107,83 PLN netto/h

J.S. HAMILTON  
POLAND SPÓŁKA Z  
OGRANICZONĄ  
ODPOWIEDZIALNOŚ  
CIĄ



📍 zdalna w czasie rzeczywistym

📄 Usługa szkoleniowa

🕒 6 h

📅 05.12.2024 do 05.12.2024

## 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, innych osób chcących przeprowadzać audyty wewnętrzne systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności wg normy ISO 22000.
<b>Minimalna liczba uczestników</b>	5
<b>Maksymalna liczba uczestników</b>	15
<b>Data zakończenia rekrutacji</b>	28-11-2024
<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

Szkolenie ma na celu przekazanie praktycznych umiejętności w zakresie przygotowania, realizacji i zamknięcia procesu audytowego. Szkolenie ma na celu doskonalenie procesu prowadzenia audytów wewnętrznych systemu Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności.

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

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Poznanie praktycznych umiejętności w zakresie przygotowania, realizacji i zamknięcia procesu audytowego.	Test wiedzy, min 80% prawidłowych odpowiedzi. Ocena poznanych praktycznych umiejętności w zakresie przygotowania, realizacji i zamknięcia procesu audytowego.	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


1. Omówienie wymagań normy ISO 22000:2018:

- Kontekst organizacji
- Kontekst organizacji a czynniki wewnętrzne, zewnętrzne
- Przywództwo
- Przywództwo i zaangażowanie Najwyższego Kierownictwa
- Polityka bezpieczeństwa żywności
- Planowanie
- Działania uwzględniające ryzyka i szanse
- Cele FSMS
- Wsparcie
- Zasoby
- Kompetencje

- Świadomość
  - Komunikacja wewnętrzna i zewnętrzna
  - Udokumentowana informacja
  - Działanie
  - Programy wstępne (PRP)
  - Identyfikowalność
  - Postępowanie w sytuacjach awaryjnych
  - Nadzór nad zagrożeniami (system HACCP)
  - Aktualizacja i weryfikacja programów wstępnych PRP i systemu HACCP
  - Nadzór nad niezgodnościami wyrobu i procesów
  - Ocena wyników systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności
  - Monitorowanie, pomiary, analiza i ocena
  - Audyty wewnętrzne
  - Przegląd zarządzania
  - Doskonalenie
  - Niezgodności i działania naprawcze
  - Ciągłe doskonalenie
  - Aktualizacja FSMS
2. Wprowadzenie do audytowania:
- Definicja audytu
  - Rodzaje audytów
  - Postawy i zachowania audytora
  - Zasady i proces audytowania wg normy ISO 19011.
3. Metody i techniki wykonywania audytów wewnętrznych:
- Przygotowanie audytu
  - Istota, model i warunki skutecznego komunikowania się
  - Rodzaje pytań audytowych
  - Badania audytowe
  - Formułowanie niezgodności
  - Dokumentowanie wyników audytu.
4. Działania poaudytowe:
- Korekcje
  - Działania korygujące
  - Rekomendacje do doskonalenia
5. Test na zakończenie szkolenia.
6. Dodatkowe pytania, podsumowanie, zakończenie szkolenia.

## Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 1

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
 wykład	Małgorzata Krzepakowska	05-12-2024	09:00	15:00	06:00

## Cennik

### Cennik

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

<b>Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto</b>	795,81 PLN
<b>Koszt przypadający na 1 uczestnika netto</b>	647,00 PLN
<b>Koszt osobogodziny brutto</b>	132,64 PLN
<b>Koszt osobogodziny netto</b>	107,83 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. 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:

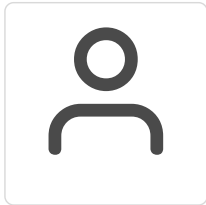
- Procesor 2-rdzeniowy 2GHz lub lepszy (zalecany 4-rdzeniowy)
- 2GB pamięci RAM (zalecane 4GB)
- System operacyjny Windows 8 (zalecany Windows 10), Mac OS wersja 10.13 (zalecana najnowsza wersja)
- Przeglądarka internetowa Google Chrome (zalecana), Mozilla Firefox lub Safari (zaktualizowane do najnowszej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