

**AUDITOR WEWNĘTRZNY SYSTEMÓW
ZARZĄDZANIA BEZPIECZEŃSTWEM
ŻYWNOŚCI WG BRCGS FOOD v9 & IFS
FOOD v8**

Numer usługi 2025/11/03/8382/3124706

2 939,70 PLN brutto
2 390,00 PLN netto
209,98 PLN brutto/h
170,71 PLN netto/h

LEGATO Institute of
Quality Krzysztof
Bielański

Brak ocen dla tego dostawcy

📍 Bydgoszcz / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 14 h

📅 26.02.2026 do 27.02.2026

Informacje podstawowe

Kategoria

Zdrowie i medycyna / Zdrowie publiczne

Grupa docelowa usługi**PROFIL UCZESTNIKA**

Szkolenie jest skierowane do:

- Osób zaangażowanych w projektowanie i zarządzanie systemami bezpieczeństwa żywności
- Pełnomocników HACCP, pracowników i kierowników działów zarządzania lub kontroli jakości oraz pracowników laboratoriów zakładowych
- Pracowników odpowiedzialnych za nadzór i weryfikację systemu bezpieczeństwa żywności

Minimalna liczba uczestników

5

Maksymalna liczba uczestników

15

Data zakończenia rekrutacji

14-02-2026

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

Liczba godzin usługi

14

Podstawa uzyskania wpisu do BUR

Znak Jakości TGLS Quality Alliance

Cel

Cel edukacyjny

CEL SZKOLENIA

Celem szkolenia jest zdobycie wiedzy i praktycznych umiejętności w zakresie wdrażania wymagań standardów BRC i IFS w przedsiębiorstwie, oraz zdobycie kompetencji w zakresie audytu wewnętrznego zgodnie z normą ISO 19011.

Poznanie:

- wymagań BRC Food
- wymagań IFS Food
- wymagań ISO 19011

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik zna: - wymagania BRC Food - wymagania IFS Food - wymagania ISO 19011	Uczestnik osiągnął minimum 60% prawidłowych odpowiedzi z testu wiedzy	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

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

TAK

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

TAK

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

TAK

Program

PROGRAM

Intro video szkolenia: <https://youtu.be/-8T4CR8LecE>

- Wymagania BRC Food v9

- Wymagania IFS Food v8
- Audit wg normy ISO 19011:2018

Szkolenie zostało podzielone na 9 szczegółowych modułów tematycznych

W każdym z nich będziemy doświadczać problemów, dokonywać ich analizy, uczyć się teorii i stosować wiedzę w praktyce

MODUŁY

- Zaangażowanie najwyższego kierownictwa
- Plan bezpieczeństwa żywności – HACCP
- System zarządzania bezpieczeństwem i jakością żywności
- Standardy dotyczące zakładu
- Kontrola produktu
- Kontrola procesu
- Personel
- Strefy produkcyjne
- Audit wg normy ISO 19011:2018

HARMONOGRAM (2 dni)

- Start: 9.00
- Przerwy:
 - 10.30-10.45
 - 12.30-13.00
 - 14.30-14.45
- Koniec: 16.00

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 0

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
Brak wyników.					

Cennik

Cennik

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

Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	2 939,70 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	2 390,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	209,98 PLN
Koszt osobogodziny netto	170,71 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 0

Brak wyników.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

W cenie szkolenia stacjonarnego:

- Certyfikat pdf
- Materiały drukowane + Długopis
- Lunch* *(jeśli masz specyficzne wymagania żywieniowe - poinformuj w zgłoszeniu)*
- Catering kawowy

Warunki wydania certyfikatu: aktywny udział w zajęciach w wymiarze min. 80% czasu realizacji oraz zaliczenie testu końcowego na poziomie min. 60%

Adres

Bydgoszcz

Bydgoszcz

woj. kujawsko-pomorskie

Sala dobierana 10 dni przed datą szkolenia

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Krzysztof Bielański

E-mail krzysztof.bielanski@lij.com.pl

Telefon (+48) 880 181 426