



DELTA SYSTEMY
ZARZĄDZANIA
Agnieszka Karpacz

★★★★★ 4,9 / 5

357 ocen

Szkolenie "Pełnomocnik i Auditor wewnętrzny Systemu HACCP"

Numer usługi 2026/04/15/9248/3488186

📍 Kielce
🏢 Usługa szkoleniowa
📄 stacjonarna
🕒 17:00 h
📅 04.08.2026 do 05.08.2026

1 700,00 PLN brutto
1 700,00 PLN netto
100,00 PLN brutto/h
100,00 PLN netto/h
284,58 PLN cena rynkowa ⓘ

Informacje podstawowe

Kategoria	Biznes / Zarządzanie przedsiębiorstwem
Grupa docelowa usługi	<ul style="list-style-type: none">Szkolenie przeznaczone jest dla pracowników organizacji, którzy pozyskać wiedzę i umiejętności w zakresie wdrożenia, nadzorowania i doskonalenia Systemu HACCPSzkolenie przeznaczone jest dla pracowników odpowiedzialnych za przeprowadzania auditów HACCP w organizacjiSzkolenie przeznaczone jest dla osób, które odpowiedzialne są za nadzorowanie procesów w HACCPSzkolenie przeznaczone dla osób zaangażowanych we wdrożenie i doskonalenie HACCP
Minimalna liczba uczestników	1
Maksymalna liczba uczestników	4
Data zakończenia rekrutacji	03-08-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	17
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

Usługa przygotowuje uczestnika do pełnienia funkcji pełnomocnika i auditora wewnętrznego HACCP poprzez tworzenie i auditowanie procesów, stosowanie wymagań HACCP oraz współpracę z pracownikami w zakresie doskonalenia systemu.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Definiuje wymagania Systemu HACCP	Wyjaśnia zasady funkcjonowania systemu HACCP.	Wywiad swobodny
	Rozróżnia etapy wdrażania systemu HACCP.	Wywiad swobodny
	Identyfikuje elementy dokumentacji HACCP.	Test teoretyczny
	Charakteryzuje krytyczne punkty kontroli w procesie produkcyjnym.	Wywiad swobodny
	Uzasadnia znaczenie systemu HACCP dla bezpieczeństwa żywności	Wywiad swobodny
Planuje zadania i obowiązki Pełnomocnika systemu HACCP	Omawia zadania i obowiązki Pełnomocnika systemu HACCP.	Test teoretyczny
	Uzasadnia zadania mające wpływa na prawidłowe funkcjonowanie systemu HACCP dla bezpieczeństwa żywności	Wywiad swobodny
Planuje zadania i obowiązki Auditora wewnętrznego systemu HACCP	Omawia zadania i obowiązki Auditora wewnętrznego systemu HACCP.	Test teoretyczny
	Identyfikuje etapy przygotowania procesu auditowania systemu HACCP.	Test teoretyczny
	Rozróżnia dokumenty niezbędne do prawidłowego przeprowadzania auditów wewnętrznych Systemu HACCP.	Wywiad swobodny
	Identyfikuje niezgodności i obszary do doskonalenia.	Wywiad swobodny
Charakteryzuje zasady nadzorowania dokumentacji HACCP.	Omawia zasady nadzorowania dokumentacji HACCP.	Test teoretyczny
	Identyfikuje wymagania co do dokumentacji systemu HACCP.	Wywiad swobodny
	Uzasadnia znaczenie prawidłowego nadzorowania dokumentacji systemu HACCP w organizacji.	Wywiad swobodny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Organizuje pracę zespołu HACCP. Nadzoruje i ocenia procedury i instrukcje w zakresie Systemu HACCP	Sprawdza funkcjonowanie systemu HACCP w organizacji.	Test teoretyczny
	Charakteryzuje wymagania co do procedur i instrukcji systemu HACCP.	Test teoretyczny
	Uzasadnia potrzebę doskonalenia systemu HACCP.	Wywiad swobodny
	Uzasadnia potrzebę zmian w systemie HACCP.	Wywiad swobodny
	Identyfikuje działania korygujące i zapobiegawcze.	Wywiad swobodny

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

Pytanie 1. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji lub wyraźnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem zawierają opis efektów uczenia się?

TAK

Pytanie 2. Czy dokument lub wyraźnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem potwierdzają, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji i zgodnie z zaplanowanymi metodami walidacji?

TAK

Pytanie 3. Czy dokument lub wyraźnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem potwierdzają zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

TAK

Program

- Szkolenie przeznaczone jest dla osób pełnoletnich, mających podstawową wiedzę w zakresie Systemu HACCP.
- Warunki organizacyjne dla przeprowadzenia szkolenia: podział grupy podczas ćwiczeń i scenek na grupy dwuosobowe. W przypadku, gdy szkolenie będzie prowadzone dla jednej osoby, wszystkie ćwiczenia i scenki będą prowadzone indywidualnie.
- Warunkiem ukończenia szkolenia jest udział w co najmniej 80% zajęć dydaktycznych – zgodnie z wymogiem Operatora oraz zaliczenie egzaminu końcowego - testu sprawdzającego wiedzę.
- Egzamin jest przeprowadzany przez osobę prowadzącą walidację.
- Liczba godzin zajęcia **praktyczne 8h i teoretyczne 9 h**
- **Szkolenie prowadzone będzie w godzinach zegarowych (1h=60minut).**
- **Przerwy nie są wliczone w czas usługi rozwojowej.**

- 1.GENEZA HACCP
- 2.CO TO JEST HACCP
3. ISTOTA I CECHY SYSTEMU HACCP
- 4.DEFINICJE SYSTEMU HACCP
- 5.ROLA I ZADANIA PEŁNOMOCNIKA HACCP
- 6.TERMINOLOGIA SYSTEMU HACCP
- 7.GMP – DOBRA PRAKTYKA PRODKCYJNA
- 8.GHP – DOBRA PRAKTYKA HIGIENICZNA
9. O CZYM PEŁNOMOCNIK MUSI PAMIĘTAĆ REALIZUJĄC ZASADY GHP i GMP?
- 10.ZASADY SYSTEMU HACCP
11. ETAPY WDRAŻANIA HACCP (wg Codex Alimentarius)
- 12.DOKUMENTACJA SYSTEMU HACCP
- 13.ZADANIA PEŁNOMOCNIKA SYSTEMU HACCP
- 14.UDZIAŁ PEŁNOMOCNIKA W PROCESIE AUDYTOWANIA
15. PODSTAWOWE POJĘCIA ZWIĄZANE Z AUDYTOWANIEM
- 16.RODZAJE AUDYTÓW
17. WYMAGANIA DOTYCZĄCE AUDYTORA
18. ZASADY POSTĘPOWANIA AUDYTORA
19. METODY AUDYTOWANIA
20. ETAPY AUDYTOWANIA
21. PLANOWANIE I PRZYGOTOWANIE AUDYTU- ĆWICZENIA
22. ZARZĄDZANIE AUDYTEM-ĆWICZENIA
23. METODYKA PROWADZENIA ROZMÓW AUDYTOWYCH- ĆWICZENIA/AKTYWNE SŁUCHANIE
24. BŁĘDY POPEŁNIANE W CZASIE AUDYTU- ĆWICZENIA
25. NIEZGODNOŚCI- ĆWICZENIA
26. RAPORTOWANIE AUDYÓW - ĆWICZENIA
27. Z PUNKTU WIDZENIA AUDYTORA – ĆWICZENIA/przykładowe pytania
- 28 .Egzamin pisemny: Test

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 21

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 21 GENEZA HACCP, CO TO JEST HACCP, ISTOTA I CECHY SYSTEMU HACCP	AGNIESZKA KARPACZ	04-08-2026	07:00	08:00	01:00
2 z 21 DEFINICJE SYSTEMU HACCP, ROLA I ZADANIA PEŁNOMOCNIKA HACCP, TERMINOLOGIA SYSTEMU HACCP	AGNIESZKA KARPACZ	04-08-2026	08:00	09:00	01:00
3 z 21 GMP – DOBRA PRAKTYKA PRODKCYJNA, GHP – DOBRA PRAKTYKA HIGIENICZNA	AGNIESZKA KARPACZ	04-08-2026	09:00	10:00	01:00
4 z 21 O CZYM PEŁNOMOCNIK MUSI PAMIĘTAĆ REALIZUJĄC ZASADY GHP i GMP? ZASADY SYSTEMU HACCP	AGNIESZKA KARPACZ	04-08-2026	10:00	11:00	01:00
5 z 21 PRZERWA	AGNIESZKA KARPACZ	04-08-2026	11:00	11:15	00:15
6 z 21 ETAPY WDRAŻANIA HACCP (wg Codex Alimentarius), DOKUMENTACJA SYSTEMU HACCP	AGNIESZKA KARPACZ	04-08-2026	11:15	12:15	01:00
7 z 21 ZADANIA PEŁNOMOCNIKA SYSTEMU HACCP, UDZIAŁ PEŁNOMOCNIKA W PROCESIE AUDYTOWANIA	AGNIESZKA KARPACZ	04-08-2026	12:15	13:15	01:00

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
8 z 21 PRZERWA	AGNIESZKA KARPACZ	04-08-2026	13:15	14:00	00:45
9 z 21 PODSTAWOWE POJĘCIA ZWIĄZANE Z AUDYTOWANIEM , RODZAJE AUDYTÓW	AGNIESZKA KARPACZ	04-08-2026	14:00	15:00	01:00
10 z 21 WYMAGANIA DOTYCZĄCE AUDYTORA,ZAS ADY POSTĘPOWANIA AUDYTORA	AGNIESZKA KARPACZ	04-08-2026	15:00	16:00	01:00
11 z 21 METODY AUDYTOWANIA, ETAPY AUDYTOWANIA	AGNIESZKA KARPACZ	04-08-2026	16:00	17:00	01:00
12 z 21 PLANOWANIE I PRZYGOTOWANI E AUDYTU- ĆWICZENIA	AGNIESZKA KARPACZ	05-08-2026	07:00	08:00	01:00
13 z 21 ZARZĄDZANIE AUDYTEM- ĆWICZENIA	AGNIESZKA KARPACZ	05-08-2026	08:00	09:00	01:00
14 z 21 METODYKA PROWADZENIA ROZMÓW AUDYTOWYCH- ĆWICZENIA/AKT YWNE SŁUCHANIE	AGNIESZKA KARPACZ	05-08-2026	09:00	10:00	01:00
15 z 21 BŁĘDY POPEŁNIANE W CZASIE AUDYTU- ĆWICZENIA	AGNIESZKA KARPACZ	05-08-2026	10:00	11:00	01:00
16 z 21 PRZERWA	AGNIESZKA KARPACZ	05-08-2026	11:00	11:15	00:15

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
17 z 21 NIEZGODNOŚCI- ĆWICZENIA	AGNIESZKA KARPACZ	05-08-2026	11:15	12:15	01:00
18 z 21 RAPORTOWANIE AUDYÓW - ĆWICZENIA	AGNIESZKA KARPACZ	05-08-2026	12:15	13:15	01:00
19 z 21 Z PUNKTU WIDZENIA AUDYTORA – ĆWICZENIA/przy kładowe pytania	AGNIESZKA KARPACZ	05-08-2026	13:15	15:15	02:00
20 z 21 PRZERWA	AGNIESZKA KARPACZ	05-08-2026	15:15	15:30	00:15
21 z 21 Egzamin pisemny: Test	-	05-08-2026	15:30	16:30	01:00

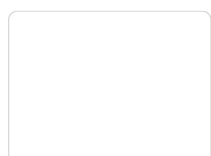
Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	1 700,00 PLN
Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 113 ust. 1 ustawy o VAT ze względu na wartość sprzedaży	
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	1 700,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	100,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	100,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

AGNIESZKA KARPACZ



Szkoleniowiec, auditor i konsultant od 2007 roku.

Wykładowca Uniwersytetu Jana Kochanowskiego w Kielcach na Wydziale Prawa i Nauk Społecznych.

Audytor i Pełnomocnik Systemu Zarządzania Jakością wg Normy ISO 9001:2015.

Audytor i Pełnomocnik Systemu Zarządzania Środowiskowego wg Normy ISO 14001:2015

Audytor wewnętrzny Systemu Zarządzania BHP wg Normy PN -ISO 45001:2018

Pełnomocnik i Audytor Wewnętrzny Systemu Zarządzania Jakością dla Wyrobów Medycznych wg PN-EN ISO 13485:2016

Pełnomocnik i Auditor wewnętrzny Systemu HACCP

Administrator Bezpieczeństwa Informacji

Inspektor Ochrony Danych Osobowych

Konsultant, audytor, szkoleniowiec w zakresie wdrożeń ISO 9001, ISO 14001, ISO 45001, HACCP. Specjalista ds. BHP.

Studia magisterskie na Akademii Świętokrzyskiej im. Jana Kochanowskiego w Kielcach, wydział Zarządzania i Administracji.

Studia podyplomowe z zakresu Bezpieczeństwa i Higieny Pracy - Wyższa Szkoła Administracji Publicznej w Kielcach.

Prowadzenie szkoleń w zakresie ISO 9001, ISO 14001, ISO 45001, HACCP, ISO 50001, ISO 13485.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy szkolenia otrzymają:

- Podręcznik szkoleniowy
- Wzory dokumentacji
- Materiały do ćwiczeń
- Długopis
- Notatnik
- Arkusz egzaminacyjny : test
- Certyfikat ukończenia szkolenia "Pełnomocnik i Auditor wewnętrzny Systemu HACCP"

Warunki uczestnictwa

Warunkiem ukończenia szkolenia jest udział w co najmniej 80% zajęć dydaktycznych – zgodnie z wymogiem Operatora oraz zaliczenie egzaminu końcowego - testu sprawdzającego wiedzę. Egzamin jest przeprowadzany przez osobę prowadzącą walidację.

Zapewnienia się rozdzielenia funkcji między osobami szkolącymi i osobami walidującymi.

Frekwencja uczestników będzie potwierdzana za pomocą imiennej listy obecności podpisywanej na każdych zajęciach.

Usługa szkoleniowa jest zwolniona z podatku VAT na podstawie art. 43 ust. 1 pkt 29 lit. a ustawy z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług (Dz.U. 2024 poz. 361 z późn. zm.) jako usługa kształcenia zawodowego finansowana ze środków publicznych.

Uczestnicy przyjmują do wiadomości, że usługa z dofinansowaniem może być poddana monitoringowi z ramienia Operatora lub PARP i wyrażają na to zgodę

Cena usługi nie obejmuje kosztów niezwiązanych bezpośrednio z usługą rozwojową, w szczególności kosztów środków trwałych przekazywanych Uczestnikom/-czkom

Informacje dodatkowe

Realizując usługę, firma zobowiązuje się do zapewnienia pełnej dostępności zgodnie z przepisami ustawy o dostępności:

Dostępność architektoniczna

Usługa realizowana jest w lokalizacjach pozbawionych barier architektonicznych lub z zapewnioną alternatywną formą udziału dla osób z niepełnosprawnościami (wsparcie asystenta, zajęcia indywidualne).

Dostępność cyfrowa

Materiały dydaktyczne oraz platformy e-learningowe wykorzystywane w procesie szkoleniowym spełniają wymagania **WCAG 2.2 na poz.AA** oraz ustawowe wymogi dotyczące dostępności cyfrowej.

Dostępność informacyjno-komunikacyjna

Uczestnicy mają zapewniony kontakt z organizatorem i instruktorami w formie dla nich zrozumiałej i dostępnej. Na życzenie możliwe jestm.in. przekazanie materiałów w łatwym tekście, zapewnienie dodatkowego wsparcia lub tłumaczenia ustnego.

Oświadczamy, że podejmujemy wszelkie niezbędne działania w celu zapewnienia równego dostępu do oferowanych usług każdej osobie, bez względu na jej potrzeby i ograniczenia

Adres

ul. Stanisława Wyspiańskiego 6/7

25-409 Kielce

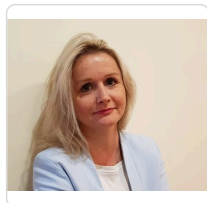
woj. świętokrzyskie

Szkolenie zostanie przeprowadzone w siedzibie firmy DELTA SYSTEMY ZARZĄDZANIA.

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi

Kontakt



AGNIESZKA KARPACZ

E-mail agnieszka.karpacz@delta-kielce.pl

Telefon (+48) 504 253 200