



TQMsoft spółka z ograniczoną odpowiedzialnością

★★★★☆ 4,3 / 5

731 ocen

## SZKOLENIE: System bezpieczeństwa żywności - HACCP

Numer usługi 2026/04/30/15908/3524775

📍 Kraków

🏢 Usługa szkoleniowa

📄 stacjonarna

🕒 12:00 h

📅 08.06.2026 do 09.06.2026

2 337,00 PLN brutto

1 900,00 PLN netto

194,75 PLN brutto/h

158,33 PLN netto/h

284,58 PLN cena rynkowa ⓘ

## Informacje podstawowe

<b>Kategoria</b>	Biznes / Zarządzanie przedsiębiorstwem
<b>Grupa docelowa usługi</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>· Specjaliści ds. jakości, inżynierowie jakości z minimum rocznym doświadczeniem</li><li>· Audytorzy wewnętrzni SZJ, ZSZJ z minimum rocznym doświadczeniem</li><li>· Kierownictwo produkcji średniego szczebla (kierownicy zmian, kierownicy zakładu, kierownicy produkcji) z minimum rocznym doświadczeniem</li></ul>
<b>Minimalna liczba uczestników</b>	4
<b>Maksymalna liczba uczestników</b>	12
<b>Data zakończenia rekrutacji</b>	29-05-2026
<b>Forma prowadzenia usługi</b>	stacjonarna
<b>Liczba godzin usługi</b>	12
<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

Celem szkolenia jest nabycie przez uczestników wiedzy oraz praktycznych umiejętności w zakresie zasad funkcjonowania systemu bezpieczeństwa żywności HACCP, w tym identyfikacji zagrożeń biologicznych, chemicznych i fizycznych, wyznaczania krytycznych punktów kontroli (CCP), monitorowania procesów oraz podejmowania działań korygujących.

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

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik charakteryzuje zasady systemu HACCP oraz wymagania prawne dotyczące bezpieczeństwa żywności.	omawia 7 zasad HACCP	Test teoretyczny
	identyfikuje podstawowe akty prawne i normy dotyczące bezpieczeństwa żywności	Test teoretyczny
	rozdziela pojęcia GHP i GMP oraz ich znaczenie w systemie HACCP.	Test teoretyczny
Uczestnik identyfikuje zagrożenia dla bezpieczeństwa żywności w procesie produkcyjnym.	rozdziela zagrożenia biologiczne, chemiczne i fizyczne	Test teoretyczny
	wskazuje źródła zagrożeń w procesie produkcji lub obrotu żywnością	Test teoretyczny
	analizuje przykładowy proces pod kątem występowania zagrożeń.	Test teoretyczny

## 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

## Program i ćwiczenia:

1. System bezpieczeństwa żywności: wymagania dla producentów żywności zgodnie z obowiązującym prawem i odpowiedzialność producenta.
2. Dobre praktyki higieniczne (GHP): jakie są i na czym polegają.
3. Dobre praktyki produkcyjne (GMP): rodzaje dokumentów systemowych: procedury (kto? co?), instrukcje (jak?) i formularze (zarejestruj co robisz).
4. Identyfikowalność i identyfikacja: czym się różnią, dlaczego są potrzebne i w jaki sposób zbierać dane aby zapewnić funkcjonowanie systemu.
5. Wdrożenie, utrzymanie i doskonalenie systemu HACCP (zgodnie z Codex Alimentarius)
  - W jakim celu został wdrożony HACCP i jakie jest jego znaczenie we współczesnym procesie produkcji spożywczej
  - Utworzenie zespołu HACCP
  - Opis produktu
  - Zidentyfikowanie zamierzonego sposobu użycia
  - Schemat procesu technologicznego
  - Weryfikacja procesu technologicznego
  - ZASADA 1: Analiza zagrożeń
  - ZASADA 2: Określenie krytycznych punktów kontroli CCP
  - ZASADA 3: Ustalenie limitów krytycznych
  - ZASADA 4: Ustalenie systemu monitorowania CCP
  - ZASADA 5: Określenie działań korygujących
  - ZASADA 6: Ustalenie procedur weryfikacji system
  - ZASADA 7: Ustanowienie dokumentacji i sposobu przechowywania zapisów
6. Zakończenie szkolenia
  - Podsumowanie
  - Test końcowy
  - Ankieta

### Ćwiczenia:

- Cel: praktyczne wykorzystanie zdobytej wiedzy na temat dobrych praktyk higienicznych.

Analiza luk. Co należy zmienić? Od czego możesz zacząć już jutro?

- Cel: jak w praktyce zapewnić, że informacje z dokumentów systemowych będą prawidłowo wykorzystane przez pracowników.

Wybór formy dokumentu systemowego (papierowe, elektroniczne, obrazkowe, ...). Język dokumentów. Szkolenie pracowników. Dystrybucja aktualnych wersji. Przechowywanie.

- Cel: wykorzystanie systemu identyfikowalności w praktyce

Stworzenie przykładowej dokumentacji dla procesu od momentu zakupu do momentu sprzedaży. Symulacja wycofania produktu z rynku na podstawie informacji od dostawcy.

· Cel: zapoznanie z praktycznymi aspektami wdrożenia systemu HACCP

Wdrożenie 7 zasad HACCP na podanym przykładzie.

czas trwania szkolenia: 12 godzin zegarowych

w tym:

8,5 godzin zegarowych praktyki

3,5 godzin zegarowych teorii

## Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 9

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>1 z 9</b> System bezpieczeństwa żywności: wymagania dla producentów żywności zgodnie z obowiązującym prawem i odpowiedzialność producenta.	Dorota Dudkiewicz	08-06-2026	08:30	11:30	03:00
<b>2 z 9</b> Wdrożenie, utrzymanie i doskonalenie systemu HACCP (zgodnie z Codex Alimentarius)	Dorota Dudkiewicz	08-06-2026	11:30	13:00	01:30
<b>3 z 9</b> Przerwa	Dorota Dudkiewicz	08-06-2026	13:00	13:30	00:30
<b>4 z 9</b> Ćwiczenia: praktyczne wykorzystanie zdobytej wiedzy na temat dobrych praktyk higienicznych.	Dorota Dudkiewicz	08-06-2026	13:30	14:30	01:00
<b>5 z 9</b> Weryfikacja procesu technologicznego (zasada od 1 do 3)	Dorota Dudkiewicz	09-06-2026	08:30	11:30	03:00

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>6 z 9</b> Weryfikacja procesu technologicznego (zasada od 4 do 5)	Dorota Dudkiewicz	09-06-2026	11:30	13:00	01:30
<b>7 z 9</b> Przerwa	Dorota Dudkiewicz	09-06-2026	13:00	13:30	00:30
<b>8 z 9</b> Weryfikacja procesu technologicznego (zasada od 6 do 7) oraz zakończenie	Dorota Dudkiewicz	09-06-2026	13:30	14:15	00:45
<b>9 z 9</b> Władca	-	09-06-2026	14:15	14:30	00:15

## Cennik

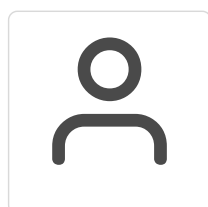
Jeżeli korzystasz z dofinansowania w wysokości co najmniej 70% przysługuje Tobie zwolnienie z podatku VAT

### Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	2 337,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	1 900,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	194,75 PLN
Koszt osobogodziny netto	158,33 PLN

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



**1 z 1**

**Dorota Dudkiewicz**

Doświadczenie/osiągnięcia:

- Pełnomocnik Zarządu ds. Systemu Zarządzania Jakością oraz standardów CSR

- Audytor wiodący PN-EN ISO 9001, 14001, 45001, 22000 oraz dokumentów standaryzacyjnych AQAP
- Certyfikowany coach, mówca, trener Maxwell Leadership CZŁONKINI MAXWELL LEADERSHIP CERTIFIED TEAM
- Szkoła Trenerów Biznesu SET
- Szkoła Trenerów Kotlińscy
- Pomyślne wdrożenie i integracja systemów zarządzania jakością, środowiskowego oraz BHP (ISO 9001, ISO 14001, ISO 45001) w firmach produkcyjnych i usługowych.
- Skuteczne przygotowanie organizacji do audytów certyfikacyjnych – uzyskanie certyfikatów bez niezgodności.
- Opracowanie dokumentacji systemowej zgodnej z wymaganiami norm, wdrożenie procedur operacyjnych oraz systemów nadzoru.
- Doświadczenie we wdrażaniu systemu ISO 22000:2018 oraz HACCP – identyfikacja zagrożeń, analiza krytycznych punktów kontroli (CCP), nadzór nad aktualizacją planów HACCP.
- Realizacja ponad 200 auditów w organizacjach o różnym profilu działalności (spożywcza, przemysłowa, usługowa, militarna).
- Biegłość w planowaniu, prowadzeniu i raportowaniu audytów zgodnie z wymaganiami norm ISO.
- Współpraca z jednostkami certyfikującymi – przygotowanie do audytów zewnętrznych i nadzorczych.
- Opracowanie i wdrożenie planów HACCP, dokumentacji IFS, BRC dla zakładów przetwórstwa spożywczego, zgodnie z wymaganiami prawa żywnościowego.
- Audyty warunków higienicznych, analiza ryzyka, szkolenia pracowników z zasad GHP/GMP.

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

- materiały w formie drukowanej
- certyfikat w formie drukowanej

## Adres

ul. Bociana 22a  
31-231 Kraków  
woj. małopolskie

## Kontakt



**ANNA WNEK**

**E-mail** [anna.wnek@tqmssoft.eu](mailto:anna.wnek@tqmssoft.eu)

**Telefon** (+48) 452 268 626