



SZKOLENIE: System bezpieczeństwa żywności - HACCP - szkolenie online

Numer usługi 2026/04/30/15908/3524806

2 152,50 PLN brutto

1 750,00 PLN netto

179,38 PLN brutto/h

145,83 PLN netto/h

213,44 PLN cena rynkowa ⓘ

TQMsoft spółka z ograniczoną odpowiedzialnością

★★★★☆ 4,3 / 5

731 ocen

📍 zdalna w czasie rzeczywistym

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 12 h

📅 08.06.2026 do 09.06.2026

Informacje podstawowe

Kategoria

Biznes / Zarządzanie przedsiębiorstwem

Grupa docelowa usługi

- Specjaliści ds. jakości, inżynierowie jakości z minimum rocznym doświadczeniem
- Audytorzy wewnętrzni SZJ, ZSZJ z minimum rocznym doświadczeniem
- Kierownictwo produkcji średniego szczebla (kierownicy zmian, kierownicy zakładu, kierownicy produkcji) z minimum rocznym doświadczeniem

Minimalna liczba uczestników

4

Maksymalna liczba uczestników

12

Data zakończenia rekrutacji

29-05-2026

Forma prowadzenia usługi

zdalna w czasie rzeczywistym

Liczba godzin usługi

12

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

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 przedmiotów/zajęć: 9

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 9 System bezpieczeństwa żywności: wymagania dla producentów żywności zgodnie z obowiązującym prawem i odpowiedzialność producenta - udostępnianie ekranu i czat na żywo	Dorota Dudkiewicz	08-06-2026	08:30	11:30	03:00
2 z 9 Wdrożenie, utrzymanie i doskonalenie systemu HACCP (zgodnie z Codex Alimentarius) - udostępnianie ekranu i czat na żywo	Dorota Dudkiewicz	08-06-2026	11:30	13:00	01:30
3 z 9 Przerwa	Dorota Dudkiewicz	08-06-2026	13:00	13:30	00:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
4 z 9 Ćwiczenia: praktyczne wykorzystanie zdobytej wiedzy na temat dobrych praktyk higienicznych - udostępnianie ekranu i czat na żywo	Dorota Dudkiewicz	08-06-2026	13:30	14:30	01:00
5 z 9 Weryfikacja procesu technologicznego (zasada od 1 do 3)	Dorota Dudkiewicz	09-06-2026	08:30	11:30	03:00
6 z 9 Weryfikacja procesu technologicznego (zasada od 4 do 5) - udostępnianie ekranu i czat na żywo	Dorota Dudkiewicz	09-06-2026	11:30	13:00	01:30
7 z 9 Przerwa	Dorota Dudkiewicz	09-06-2026	13:00	13:30	00:30
8 z 9 Weryfikacja procesu technologicznego (zasada od 6 do 7) oraz zakończenie - udostępnianie ekranu i czat na żywo	Dorota Dudkiewicz	09-06-2026	13:30	14:15	00:45
9 z 9 Władacja	-	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	2 152,50 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	1 750,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	179,38 PLN
Koszt osobogodziny netto	145,83 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 audytów 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 oraz certyfikat w formie elektronicznej

Warunki techniczne

WYMAGANIA TECHNICZNE / SPRZĘTOWE:

- Zaleca się min 3MBit / 1 MBit połączenie internetowe (download/upload)
- Zalecane przeglądarki: Google Chrome, Firefox, Microsoft Edge
- Zaleca się, aby uczestnicy posiadali słuchawki z mikrofonem (nie jest to wymóg konieczny o ile są one wbudowane w laptopie) oraz włączone kamerki internetowe
- komputer z systemem Windows, Mac, Linux, Pakiet Office (Word, Excel, Power Point)

Kontakt



ANNA WNĘK

E-mail anna.wnek@tqmssoft.eu

Telefon (+48) 452 268 626