



PCC - CERT Group
Sp. z o.o.

★★★★★ 5,0 / 5

2 oceny

Certyfikowany kurs Auditora Wewnętrznego / Pełnomocnika Systemu Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności wg ISO 22000 oraz HACCP

Numer usługi 2026/07/03/25219/3669204

🗉 Usługa szkoleniowa

📄 zdalna

🕒 40:00 h

📅 22.07.2026 do 23.07.2026

1 271,82 PLN brutto

1 034,00 PLN netto

31,80 PLN brutto/h

25,85 PLN netto/h

128,21 PLN cena rynkowa ⓘ

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Edukacja
Grupa docelowa usługi	<p>Szkolenie skierowane jest do osób, które chcą zdobyć praktyczne kompetencje w zakresie wdrażania, utrzymywania i audytowania Systemu Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności zgodnie z wymaganiami ISO 22000 oraz zasadami HACCP.</p> <p>Kurs przeznaczony jest w szczególności dla osób przygotowujących się do pełnienia funkcji audytora wewnętrznego lub pełnomocnika ds. systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności, pracowników działów jakości, produkcji, kontroli jakości, technologii żywności, logistyki i magazynowania, a także osób odpowiedzialnych za nadzór nad HACCP.</p> <p>Uczestnik szkolenia zdobywa kompetencje w zakresie interpretacji wymagań ISO 22000, stosowania zasad HACCP, identyfikacji zagrożeń, planowania i prowadzenia audytów wewnętrznych, dokumentowania niezgodności oraz oceny skuteczności działań doskonalących.</p>
Minimalna liczba uczestników	4
Maksymalna liczba uczestników	50
Data zakończenia rekrutacji	21-07-2026
Forma prowadzenia usługi	zdalna
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Certyfikat PN-EN ISO/IEC 17021- 1:2015-09 „Ocena zgodności – Wymagania dla jednostek prowadzących audyty i certyfikację systemów zarządzania”

Cel

Cel edukacyjny

Uczestnik szkolenia potrafi samodzielnie planować, realizować i dokumentować audyty Systemu Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności zgodnie z wymaganiami ISO 22000 oraz zasadami HACCP.

Potrafi analizować wymagania normy, dokumentację systemową i zapisy HACCP, oceniać zgodność oraz skuteczność systemu, identyfikować zagrożenia, niezgodności i obszary do doskonalenia zgodnie z wytycznymi ISO 19011.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
zna wymagania normy ISO 22000 oraz zasady HACCP,	poprawne rozróżnianie wymagań ISO 22000 oraz podstawowych zasad HACCP,	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
rozumie zasady funkcjonowania systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności,	umiejętność interpretacji wymagań normy i ich zastosowania w praktyce,	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
potrafi identyfikować zagrożenia bezpieczeństwa żywności i odnosić je do zasad HACCP,	prawidłowe wskazanie zagrożeń, środków nadzoru oraz podstawowych elementów analizy HACCP,	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
potrafi planować, przygotować i przeprowadzić audit wewnętrzny systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności,	prawidłowe planowanie auditu i dobór metod auditowych zgodnie z ISO 19011,	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
potrafi identyfikować niezgodności, spostrzeżenia oraz obszary do doskonalenia,	identyfikacja i klasyfikacja niezgodności w odniesieniu do ISO 22000 oraz HACCP,	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
potrafi sporządzić raport z auditu oraz prowadzić rozmowę auditową,	znajomość etapów auditu, zasad dokumentowania wyników oraz raportowania,	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Egzamin	uzyskanie wymaganej liczby punktów z testu końcowego,	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie

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

Ramowy program usługi – Auditor Wewnętrzny / Pełnomocnik Systemu Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności wg ISO 22000 oraz HACCP

Forma realizacji: usługa mieszana – zajęcia online w czasie rzeczywistym oraz walidacja efektów uczenia się w formie egzaminu stacjonarnego w siedzibie PCC-CERT w Kobierzycach.

Łączny wymiar usługi: **40 godzin zegarowych.**

Struktura usługi:

Rodzaj części usługi	Liczba godzin zegarowych
Część teoretyczna	24 godziny
Część praktyczna / warsztatowa	14 godzin
Walidacja efektów uczenia się	2 godziny
Łącznie	40 godzin

Przerwy zostaną ujęte w harmonogramie usługi jako odrębne pozycje, zgodnie z wymaganiami Regulaminu BUR. Przerwy nie są wliczane do liczby godzin usługi.

Część teoretyczna – 24 godziny zegarowe

Część teoretyczna obejmuje omówienie zasad, wymagań i podstaw funkcjonowania oraz auditowania systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności, w tym:

- podstawy systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności,
- cel i zastosowanie normy ISO 22000,
- zasady HACCP i ich znaczenie w systemie bezpieczeństwa żywności,
- podstawowe pojęcia związane z bezpieczeństwem żywności,
- kontekst organizacji i identyfikacja stron zainteresowanych,
- przywództwo, odpowiedzialność i polityka bezpieczeństwa żywności,
- planowanie systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności,
- podejście oparte na ryzyku,
- programy wstępne PRP,
- operacyjne programy wstępne OPRP,

- analiza zagrożeń biologicznych, chemicznych, fizycznych i alergenowych,
- identyfikacja i ocena zagrożeń bezpieczeństwa żywności,
- określanie środków nadzoru,
- punkty krytyczne CCP,
- limity krytyczne, monitorowanie i działania korygujące,
- walidacja i weryfikacja środków nadzoru,
- nadzór nad dokumentacją i zapisami systemowymi,
- komunikacja wewnętrzna i zewnętrzna w systemie bezpieczeństwa żywności,
- gotowość i reagowanie na sytuacje awaryjne,
- wymagania ISO 22000 dotyczące oceny efektów działalności,
- audit wewnętrzny systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności,
- przegląd zarządzania,
- działania korygujące i doskonalenie systemu,
- zasady auditowania według ISO 19011,
- rola i odpowiedzialność audytora wewnętrznego oraz pełnomocnika ds. systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności.

Część praktyczna / warsztatowa – 14 godzin zegarowych

Część praktyczna obejmuje ćwiczenia, analizę przypadków oraz zadania warsztatowe przygotowujące uczestnika do praktycznego stosowania wymagań ISO 22000, zasad HACCP oraz zasad auditowania, w tym:

- analiza przykładowej dokumentacji systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności,
- identyfikacja procesów związanych z bezpieczeństwem żywności,
- określanie kryteriów, zakresu i celu auditu,
- analiza zagrożeń bezpieczeństwa żywności,
- rozróżnianie PRP, OPRP i CCP,
- przykładowe opracowanie elementów analizy HACCP,
- ocena środków nadzoru nad zagrożeniami,
- przygotowanie programu auditu,
- opracowanie planu auditu,
- przygotowanie list kontrolnych,
- przygotowanie pytań auditowych,
- symulacja auditu wewnętrznego,
- prowadzenie rozmowy auditowej,
- zbieranie i ocena dowodów auditowych,
- identyfikacja niezgodności,
- klasyfikacja niezgodności i spostrzeżeń,
- formułowanie ustaleń z auditu,
- przygotowanie raportu auditowego,
- omówienie przykładowych działań poauditowych i działań korygujących.

Zadania warsztatowe służą przygotowaniu uczestnika do praktycznego stosowania wiedzy i umiejętności zdobytych podczas szkolenia. Zadania warsztatowe nie stanowią walidacji efektów uczenia się.

Walidacja efektów uczenia się – 2 godziny zegarowe

Walidacja efektów uczenia się zostanie przeprowadzona jako odrębna część usługi, po zakończeniu części teoretycznej i praktycznej. Walidacja zostanie ujęta w harmonogramie jako osobna pozycja.

Walidacja zostanie przeprowadzona w formie egzaminu końcowego w trybie stacjonarnym w siedzibie PCC-CERT w Kobierzycach. Egzamin będzie obejmował sprawdzenie wiedzy oraz umiejętności związanych z systemem zarządzania bezpieczeństwem żywności zgodnie z ISO 22000, zasadami HACCP oraz zasadami auditowania według ISO 19011.

Zakres walidacji obejmuje w szczególności:

- znajomość wymagań ISO 22000,
- znajomość podstawowych zasad HACCP,
- rozumienie zasad funkcjonowania systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności,
- identyfikację zagrożeń bezpieczeństwa żywności,
- rozróżnianie PRP, OPRP i CCP,
- znajomość zasad monitorowania, weryfikacji i walidacji środków nadzoru,
- planowanie auditu wewnętrznego,
- przygotowanie dokumentacji auditowej,
- ocenę zgodności systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności,

- identyfikację niezgodności,
- formułowanie ustaleń z auditu,
- podstawy przygotowania raportu auditowego.

Walidację efektów uczenia się przeprowadza osoba wyznaczona przez dostawcę usługi do przeprowadzenia walidacji, inna niż osoba prowadząca zajęcia dydaktyczne. Rozdzielenie procesu szkolenia od procesu walidacji zapewnia niezależność oceny osiągnięcia efektów uczenia się.

Wynik walidacji zostanie odnotowany w dokumentacji usługi. Uczestnik, który uzyska pozytywny wynik walidacji oraz spełni warunek uczestnictwa w co najmniej 80% zajęć, otrzyma certyfikat potwierdzający nabycie kompetencji w zakresie stosowania wymagań ISO 22000, zasad HACCP oraz planowania, realizowania i dokumentowania auditów systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności zgodnie z zasadami auditowania według ISO 19011.

Cennik

Jeżeli korzystasz z dofinansowania i usługa stanowi usługę kształcenia zawodowego lub przekwalifikowania zawodowego wraz z usługą lub dostawą towarów ściśle związaną z usługami kształcenia zawodowego lub przekwalifikowania zawodowego to możesz mieć możliwość skorzystania za zwolnienia z podatku VAT na podstawie art. 43 ust. 1 pkt 29 lit. c ustawy z dnia 11 marca 2024 r. o podatku od towarów i usług, jeśli usługa w całości jest finansowana ze środków publicznych lub § 3 ust. 1 pkt 14 rozporządzenia Ministra Finansów z dnia 20 grudnia 2013 r. w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień w przypadku, gdy usługa jest finansowana w co najmniej 70% ze środków publicznych.

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	1 271,82 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	1 034,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	31,80 PLN
Koszt osobogodziny netto	25,85 PLN

Liczba godzin usługi

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Liczba godzin zegarowych usługi	40:00

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Materiały szkoleniowe – Auditor Wewnętrzny / Pełnomocnik Systemu Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności wg ISO 22000 oraz HACCP

Uczestnik szkolenia otrzymuje zestaw praktycznych materiałów, które wspierają zarówno proces nauki, jak i późniejszą pracę w zakresie wdrażania, utrzymywania oraz auditowania systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności. Pakiet został przygotowany w taki sposób, aby umożliwić samodzielne planowanie, realizowanie i dokumentowanie auditów wewnętrznych oraz skuteczne nadzorowanie wymagań ISO 22000 i zasad HACCP po zakończeniu szkolenia.

W skład materiałów wchodzi m.in.:

Podstawowe materiały dydaktyczne

Obejmują omówienie kluczowych wymagań normy ISO 22000, zasad funkcjonowania Systemu Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności oraz podstaw HACCP. Materiały wyjaśniają również rolę i odpowiedzialność auditora wewnętrznego oraz pełnomocnika ds. systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności, w tym zasady planowania, prowadzenia i dokumentowania auditów wewnętrznych.

Wzory dokumentów auditowych

Uczestnik otrzymuje komplet praktycznych szablonów, takich jak:

karta niezgodności,

formularze raportów z auditu,

arkusze pytań auditowych,

listy sprawdzające odnoszące się do wymagań ISO 22000, zasad HACCP oraz procesów mających wpływ na bezpieczeństwo żywności,

wzory zapisów dotyczących działań korygujących i doskonalących.

Materiały te wspierają prawidłowe i profesjonalne dokumentowanie ustaleń oraz wyników auditu systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności.

Przykłady i ćwiczenia praktyczne

Zawierają realistyczne scenariusze auditowe i zadania warsztatowe, w tym:

analizę procesów związanych z bezpieczeństwem żywności,

identyfikację zagrożeń biologicznych, chemicznych, fizycznych i alergenowych,

rozdzielanie PRP, OPRP i CCP,

identyfikację niezgodności i obszarów do doskonalenia,

ocenę skuteczności środków nadzoru,

studia przypadków,

testy wiedzy oraz symulacje sytuacji auditowych.

Materiały umożliwiają przećwiczenie pracy auditora w warunkach zbliżonych do rzeczywistych.

Dokumenty systemowe bezpieczeństwa żywności

Uczestnik otrzymuje przykładowe dokumenty systemowe, m.in.:

politykę bezpieczeństwa żywności,

mapę procesów,

procedury systemowe,

elementy analizy zagrożeń HACCP,

przykładowe zapisy dotyczące PRP, OPRP i CCP,

formularze monitorowania środków nadzoru,

zapisy dotyczące działań korygujących, weryfikacji i doskonalenia systemu.

Materiały te pozwalają zobaczyć, jak w praktyce może wyglądać prawidłowo zbudowany i funkcjonujący System Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności zgodny z ISO 22000 oraz zasadami HACCP.

Warunki techniczne

Szkolenie realizowane jest w formie online z wykorzystaniem platformy Zoom. Uczestnik powinien dysponować komputerem lub urządzeniem mobilnym (laptop, tablet) wyposażonym w kamerę i mikrofon oraz aktualną przeglądarkę internetową (np. Chrome, Edge, Firefox). Wymagane jest stabilne łącze internetowe o przepustowości min. 5 Mb/s.

Zaleca się korzystanie ze słuchawek w celu zapewnienia komfortu uczestnictwa w zajęciach. Uczestnik powinien mieć możliwość aktywnego udziału w szkoleniu, w tym komunikacji głosowej i czatowej oraz pracy z udostępnianymi materiałami.

Egzamin końcowy odbywa się stacjonarnie, dlatego uczestnik zobowiązany jest do stawienia się w wyznaczonym terminie w siedzibie PCC-CERT Group sp. z o.o. w Kobierzycach.

Kontakt



Patryk Wołoszyn

E-mail szkolenia@pcc-cert.pl

Telefon (+48) 730 792 671