

# Szkolenie studenckie

## Pełnomocnik Systemu Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności ISO 22000

**Liczba godzin:** 16  
**Miejsce:** Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie, ul. Skromna 8  
**Cena:** 398 zł brutto/os.  
**Adresaci:** studenci studiów I, II lub III stopnia, stacjonarnych lub niestacjonarnych

Szkolenie adresowane jest do osób pragnących uzyskać praktyczną wiedzę na temat normy ISO 22000. Przedstawiony zostanie zakres obowiązków, uprawnień i odpowiedzialności Pełnomocnika ds. Systemu Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności ISO 22000. Uczestnicy szkolenia powinni posiadać podstawową wiedzę na temat wymagań systemu HACCP. Podczas szkolenia w formie praktycznej przekazane zostaną wiadomości na temat jak wdrażać, utrzymywać, weryfikować, a także dokumentować funkcjonowanie systemu.

### Program:

1. Pojęcie bezpieczeństwa żywności.
2. Narzędzia zarządzania bezpieczeństwem żywności.
3. Zarządzanie procesowe.
4. Struktura normy ISO 22000.
5. Wdrażanie wymagań normy ISO 22000.
6. System zarządzania bezpieczeństwem żywności (polityka bezpieczeństwa żywności, cele jakości, powołanie pełnomocnika).
7. Dokumentowanie systemu (opracowywanie dokumentów, dystrybucja, wprowadzanie zmian oraz archiwizacja).
8. Odpowiedzialność kierownictwa.
9. Zarządzanie zasobami:
  - 9.1. Wyposażenie - ewidencja, nadzór, kontrola metrologiczna.
  - 9.2. Infrastruktura - nadzór i dokumentowanie.
  - 9.3. Personel – kwalifikacje, szkolenia.
10. Planowanie i realizacja bezpiecznych wyrobów (praktyczne wdrażanie PRP, systemu HACCP, system identyfikowalności).
11. Walidacja, weryfikacja i doskonalenie Systemu Zarządzania (działania korygujące, zapobiegawcze, wyrób niezgodny z wymaganiami).
12. Rola i zadania Pełnomocnika w organizacji.
13. Zarządzanie procesami w organizacji.
14. Identyfikacja procesów i mapowanie procesów.
15. Audit wewnętrzny oraz działania korygujące i zapobiegawcze.
16. Coaching i prowadzenie spotkań.
17. Komunikacja wewnątrz organizacji.
18. Przegląd dokonywany przez kierownictwo.
19. Egzamin końcowy.

### Korzyści:

- Teoretyczne i praktyczne przygotowanie do prac z zakresu wdrażania, utrzymania, weryfikowania, a także dokumentowania wdrożonego systemu na podstawie ISO 22000.
- Uczestnicy nabywają umiejętności do samodzielnego opracowywania dokumentacji systemowej, planowania, wykonywania auditów wewnętrznych oraz przeprowadzania akcji korekcyjnych na podstawie przeprowadzonych kontroli.

**Charakter:** Szkolenie ma charakter intensywnych wykładów połączonych z ćwiczeniami.

**Zapisy:** W przypadku zainteresowania uczestnictwem w szkoleniu, proszę wypełnić i wysłać internetowy formularz zgłoszeniowy w terminie do 7 dni przed planowaną datą szkolenia. **O przyjęciu na szkolenie decyduje kolejność zgłoszeń!** Poniżej link do strony szkolenia, na której znajduje się formularz poprzez który można się zapisywać.

[Pełnomocnik ISO 22000](#)

**Po szkoleniu wydawany jest certyfikat Jednostki SwissCert w języku polskim i niemieckim.**

### Prowadzący szkolenie:

Trener i konsultant LUQAM. Wykładowca na studiach podyplomowych Manager Jakości i Bezpieczeństwa Żywności. Od początku kariery związana z laboratoriami badawczymi. Swoje doświadczenie zdobywała na stanowisku specjalisty ds. jakości oraz kierownika laboratorium. Obecnie auditor Polskiego Centrum Akredytacji. Zajmuje się projektowaniem i wdrażaniem systemów zapewniania i zarządzania bezpieczeństwem żywności HACCP i ISO 22000. Uczestniczyła w wielu projektach konsultingowych u klientów firm sektora spożywczego, w tym wdrożeniach systemów, auditach, wsparciu pracowników działów jakości. Ze względu na duży zasób wiedzy z dziedziny mikrobiologii prowadzi analizę zagrożeń ze wskazaniem środków nadzoru. Przeszkoliła ponad tysiąc osób.