

Temat szkolenia: Audytor wewnętrzny Systemów Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności – praktyczne przygotowanie do planowania i prowadzenia audytów

Szkolenie ma na celu przygotowanie uczestników do samodzielnego planowania, przeprowadzania i dokumentowania audytów wewnętrznych systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności. Uczestnicy poznają zasady prowadzenia audytów zgodnie z wymaganiami norm i standardów branży spożywczej oraz nauczą się identyfikować niezgodności i oceniać skuteczność wdrożonych działań.

Termin i czas trwania: 10.11.2026, godz. 10:00 – 16:00

Koszt udziału w szkoleniu: 810 zł netto + 23% VAT*

**Cena obejmuje prelekcje, materiały szkoleniowe, świadectwo ukończenia szkolenia*

Tryb szkolenia *: szkolenie online

Grupa docelowa:

Kierownicy jakości, Specjaliści i pracownicy działów jakości, Członkowie zespołów HACCP, Technolodzy żywności, Osoby przygotowujące się do pełnienia funkcji audytora wewnętrznego, Osoby prowadzące lub nadzorujące audyty wewnętrzne

Program **:

1. Audyty wewnętrzne jako element systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności

- Rola audytów w doskonaleniu systemu.
- Wymagania norm i standardów branży spożywczej dotyczące audytów wewnętrznych.
- Kompetencje i odpowiedzialność audytora.

2. Planowanie auditu wewnętrznego

- Opracowanie programu audytów.
- Podejście oparte na ryzyku przy planowaniu audytów.
- Przygotowanie planu auditu i list kontrolnych.

3. Prowadzenie auditu w praktyce

- Etapy procesu auditowego.
- Techniki zadawania pytań i prowadzenia rozmów auditowych.
- Zbieranie i ocena dowodów auditowych.
- Obiektywizm i etyka audytora.

4. Identyfikacja i dokumentowanie niezgodności

- Rodzaje i klasyfikacja niezgodności.
- Formułowanie zapisów auditowych.
- Analiza przyczyn źródłowych.

5. Raportowanie wyników oraz działania poauditowe

- Sporządzanie raportu z auditu.
- Działania korygujące i weryfikacja ich skuteczności.
- Wykorzystanie wyników auditów do doskonalenia systemu.

6. Warsztaty praktyczne

- Analiza przykładowych sytuacji auditowych.
- Formułowanie niezgodności i obserwacji.
- Omówienie najczęściej popełnianych błędów przez auditorów.

Prowadzący: Absolwentka Wydziału Technologii Żywności i Żywienia Człowieka w SGGW w Warszawie. Ekspert ds. auditów z 15-letnim doświadczeniem w przemyśle spożywczym. Specjalizuje się w prowadzeniu auditów pierwszej i drugiej strony, związanych z jakością i bezpieczeństwem żywności oraz zrównoważoną produkcją, w produkcji pierwotnej, w sieciach handlowych, restauracjach i zakładach produkcyjnych. Szkoleniowiec z tematyki bezpieczeństwa żywności, preferujący praktyczne i oparte na doświadczeniu, formy przekazywania wiedzy.

Ilość miejsc na szkolenie jest ograniczona. Decyduje kolejność zgłoszeń.

Prosimy o zapoznanie się z warunkami zgłoszenia i uczestnictwa w szkoleniach online Silliker Polska Sp. z o.o. grupa Mérieux NutriSciences: <https://www.merieuxnutrisciences.com/wp-content/uploads/2025/07/Warunki-uczestnictwa-w-szkoleniach-online.pdf>

* Istnieje możliwość przeprowadzania szkolenia w trybie stacjonarnym w siedzibie Mérieux NutriSciences (ul. Waryńskiego 1, 00-645 Warszawa) w wybranym terminie, jeśli zbierze się odpowiednia liczba uczestników. Prosimy zgłaszać chęć uczestnictwa w szkoleniu w trybie stacjonarnym pod adresem mailowym: szkolenia@mxns.com lub telefonicznie pod numerem: [+ 48 726 622 133](tel:+48726622133) / [+ 48 725 344 233](tel:+48725344233)

** Program szkolenia może ulec niewielkim zmianom (godzinowym) w zależności od przebiegu szkolenia i prowadzonych dyskusji