

Temat szkolenia: Audytor wewnętrzny Systemu Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności wg BRCGS Food v9 i IFS Food v8

Celem szkolenia jest przygotowanie uczestników do samodzielnego planowania, przeprowadzania, dokumentowania oraz monitorowania auditów wewnętrznych w zakładach branży spożywczej, zgodnie z wymaganiami standardów BRCGS Food Safety Issue 9 oraz IFS Food Version 8.

Uczestnicy poznają zasady organizacji procesu auditowego, podejście oparte na ryzyku oraz praktyczne techniki prowadzenia auditu. Nauczą się zbierać i oceniać dowody audytowe, prawidłowo formułować niezgodności, analizować ich przyczyny oraz oceniać skuteczność podejmowanych działań korygujących.

Szkolenie ma charakter praktyczny – wymagania standardów będą omawiane w odniesieniu do rzeczywistych sytuacji spotykanych podczas auditów w zakładach produkcji żywności.

Termin i czas trwania: 09-10.12.2026, godz. 09:00 – 17:00*

Przerwy wliczone w czas szkolenia

Koszt udziału w szkoleniu: 990 zł netto + 23% VAT

Cena obejmuje prelekcje, materiały szkoleniowe, świadectwo ukończenia szkolenia

Tryb szkolenia *: szkolenie online

Grupa docelowa:

Szkolenie skierowane jest w szczególności do:

- kierowników i specjalistów ds. jakości oraz bezpieczeństwa żywności,
- pracowników działów jakości,
- członków zespołów HACCP,
- technologów żywności,
- osób przygotowujących się do pełnienia funkcji audytora wewnętrznego,
- audytorów wewnętrznych chcących rozwijać swoje kompetencje,
- osób odpowiedzialnych za planowanie, prowadzenie i nadzorowanie auditów wewnętrznych.

Program **:

1. Audity wewnętrzne w systemie zarządzania bezpieczeństwem żywności

- Cel, rodzaje i zasady prowadzenia auditów.
- Rola, odpowiedzialność, niezależność i kompetencje audytora.
- Podejście oparte na ryzyku i obiektywnych dowodach.
- Audit wewnętrzny jako narzędzie doskonalenia systemu i kultury bezpieczeństwa żywności.

2. Wymagania BRCGS Food v.9 i IFS Food v.8 w praktyce audytora

- Struktura i kluczowe wymagania standardów BRCGS Food v.9 i IFS Food v.8.
- Wymagania fundamentalne BRCGS i wymagania KO IFS.
- Podobieństwa i różnice pomiędzy wymaganiami obu standardów.
- Interpretacja wymagań z perspektywy audytora wewnętrznego.
- Na co zwracać uwagę podczas weryfikacji poszczególnych obszarów systemu?
- Przykładowe pytania i dowody audytowe.

3. Planowanie i przygotowanie auditu

- Program auditów i ustalanie częstotliwości w oparciu o ryzyko.
- Określenie celu, zakresu i kryteriów auditu.
- Przygotowanie planu auditu i list kontrolnych.
- Przegląd dokumentacji i wyników wcześniejszych auditów.

4. Prowadzenie auditu w praktyce

- Etapy auditu – od spotkania otwierającego do zamykającego.
- Techniki zadawania pytań i prowadzenia rozmowy audytowej.
- Obserwacja procesów, przegląd dokumentacji i dobór próby.
- Zbieranie i ocena obiektywnych dowodów audytowych.

5. Identyfikacja i dokumentowanie niezgodności

- Ocena zgodności z kryteriami auditu.
- Klasyfikacja niezgodności wg BRCGS Food v.9 i IFS Food v.8.
- Formułowanie niezgodności: wymaganie – błąd – dowód.
- Najczęstsze błędy w dokumentowaniu niezgodności.

6. Raportowanie i działania poauditowe

- Sporządzanie raportu i komunikowanie wyników auditu.
- Analiza przyczyn źródłowych i działania korygujące.
- Weryfikacja wdrożenia i skuteczności działań.
- Wykorzystanie wyników auditów do doskonalenia systemu.

7. Warsztaty praktyczne

- Analiza przykładowych sytuacji audytowych.
- Przygotowanie pytań i ocena dowodów audytowych.
- Formułowanie i klasyfikowanie niezgodności.
- Ocena przykładowych działań korygujących.

8. Test wiedzy i podsumowanie szkolenia

Prowadzący:

Absolwentka Wydziału Technologii Żywności i Żywienia Człowieka SGGW w Warszawie. **Ekspert ds. audytów z 17-letnim doświadczeniem w branży spożywczej.**

Specjalizuje się w audytach pierwszej i drugiej strony w obszarze jakości i bezpieczeństwa żywności oraz zrównoważonej produkcji. Posiada wieloletnie doświadczenie audytowe obejmujące zakłady produkcji żywności, produkcję pierwotną, sieci handlowe, centra logistyczne oraz sektor gastronomiczny.

Od wielu lat prowadzi również szkolenia z zakresu systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności. W pracy szkoleniowej koncentruje się na praktycznym wykorzystaniu wymagań standardów oraz analizie rzeczywistych sytuacji i problemów spotykanych podczas audytów.

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