

SZKOLENIE ON-LINE

„ZABEZPIECZENIE ZAKŁADU PRZED SZKODNIKAMI: GRYZONIE, OWADY LATAJĄCE, SZKODNIKI MAGAZYNOWE. ANALIZA RYZYKA, DOBRA PRAKTYKA MAGAZYNOWA”

Szkolenia on-line skierowane są do osób, które chcą odbyć pełnowartościowe szkolenie w czasie rzeczywistym bez potrzeby wychodzenia z domu lub biura.

102 ON-LINE

WYMAGANIA SPRZĘTOWE:

Szkolenia organizowane są w czasie rzeczywistym. Aby skorzystać ze szkolenia on-line nie jest wymagane specjalne oprogramowanie. Wystarczy mieć komputer stacjonarny lub notebook wyposażony w mikrofon, głośniki i dostęp do Internetu (zalecamy przeglądarkę Chrome).

CEL / OPIS SZKOLENIA:

Szkolenie ma na celu zapoznanie się z tematyką wymagań ochrony przed szkodnikami w istniejących systemach bezpieczeństwa żywności oraz omówieniem programu ochrony przed szkodnikami. Dokonana zostanie analiza konkretnych przykładów pochodzących z zakładów produkcyjnych.

UCZESTNICY SZKOLENIA:

Szkolenie skierowane jest do osób pragnących pogłębić swoją wiedzę na temat wymagań ochrony przed szkodnikami w istniejących systemach bezpieczeństwa żywności, osób zainteresowanych zasadami przeprowadzania zabiegów DDD oraz koordynujących zabiegi DDD w zakładach produkcyjnych i nadzorujących prace firm świadczących usługi DDD.

PROGRAM SZKOLENIA:

WYKŁADY:

1. Standardy zwalczania szkodników:
 - Standard BRC;
 - Standard IFS;
2. Szkodniki w pomieszczeniach zakładów przemysłu spożywczego i przypadki zanieczyszczenia żywności szkodnikami.
3. Deratyzacja.
4. Zasady nowoczesnej deratyzacji:
 - Monitoring;
 - Zwalczanie;
5. Metody prewencyjne:
 - Zabiegi higieniczne;
 - Szczelność obiektu;
 - Kontrola dostaw surowców i półproduktów;
6. Podstawy mikrobiologii:
 - Podział mikroorganizmów;
 - Chorobotwórczość drobnoustrojów;

- Koronawirus SARS-CoV-2 wywołujący chorobę COVID-19;
7. Dezynfekcja.
 - Podstawowe metody zwalczania drobnoustrojów;
 - Charakterystyka i podział chemicznych środków dezynfekcyjnych;
 - Metody prowadzenia zabiegów dezynfekcyjnych;
 8. Zasady nowoczesnej dezynsekcji:
 - Monitoring;
 - Zwalczanie;
 9. Analiza przykładów, dodatkowe pytania, podsumowanie, zakończenie szkolenia.

PROWADZĄCY:

Od kilkunastu lat prowadzi wykłady dla branży spożywczej i farmaceutycznej, instytucji państwowych i kontrolnych m.in. Państwowej Inspekcji Sanitarnej oraz firm wykonujących zabiegi Pest Control.

Wieloletni audytor rekomendowany m.in. przez spożywcze sieci handlowe.

Ekspert wspomagający pracę KT 313 Polskiego Komitetu Normalizacyjnego przy tworzeniu PN- EN16636: tj. Europejski Standard: Usługi ochrony przed szkodnikami – Wymagania i kompetencje.

Współpracownik Instytutu Ochrony Przyrody Polskiej Akademii Nauk w zakresie standardów żywności w odniesieniu do zagrożeń biologicznych oraz audytów biologa mających na celu zwiększenie skuteczności zabezpieczeń przed szkodnikami z uwzględnieniem organizmów zawlekanych wraz z importowanymi towarami.

Współpracownik Polskiego Towarzystwa Higienicznego. Twórca procedur dezynfekcji i zapobiegania rozprzestrzenianiu się chorób szczególnie niebezpiecznych m.in.: GK Ebola, ASF, COVID-19.

TERMINY SZKOLENIA:

22.01.2021

03.03.2021

21.05.2021

02.07.2021

08.09.2021

24.11.2021

CZAS TRWANIA SZKOLENIA: ok. 5 godzin

AGENDA:

10:00 – 11.30 rozpoczęcie szkolenia on-line

11:30 - 11:45 – przerwa

11:45-13:15 cd. szkolenia on-line

13:15- 13:30 – przerwa

13:30 – 15:00 cd. szkolenia on-line

15:00 podsumowanie, zakończenie

ZASADY ORGANIZACJI SZKOLENIA ON-LINE:

Przed szkoleniem

Każdy uczestnik otrzyma na swój e-mail, zaproszenie do wirtualnej sali szkoleniowej.

Wszystkie instrukcje niezbędne do połączenia zostaną wysłane na adres e-mail.

Przed szkoleniem do Uczestnika zostaną wysłane materiały szkoleniowe (prezentacja) w formie elektronicznej.

Szkolenie

Szkolenie prowadzone jest przez trenera oraz asystenta Działu Szkoleń J.S. Hamilton Poland Sp. z o.o. Szkolenie transmitowane jest **na żywo**, uczestnicy mogą zadawać pytania,, prosić o wskazówki, można też rozmawiać z innymi uczestnikami i dzielić się spostrzeżeniami. Uczestnikom nie jest udostępniana lista obecności ani lista firm. Na zakończenie zajęć uczestnicy wypełniają test wiedzy (o ile jest przewidziany) i ankiety ewaluacyjne.

Po szkoleniu

Po szkoleniu Uczestnicy otrzymują zaświadczenie / certyfikat uczestnictwa w wersji elektronicznej. Oryginał zaświadczenia / certyfikatu w wersji elektronicznej wysyłany jest na adres mailowy wskazany przez Uczestnika szkolenia.

ZGŁOSZENIA:

Zgłoszenia prosimy nadsyłać do 7 dni przed terminem szkolenia on-line. Najpóźniej w dniu szkolenia do godz. 09:00 do uczestników zostanie przesłany e-mail z linkiem do wydarzenia oraz instrukcją do zalogowania się na platformie. W razie pytań prosimy o kontakt: szkolenia@hamilton.com.pl lub telefon: 58/ 766 99 46.

CENA SZKOLENIA ON-LINE:

450 zł netto + VAT 23 %

Cena zawiera: uczestnictwo w szkoleniu on-line, imienne zaświadczenie potwierdzające uczestnictwo w szkoleniu on-line, materiały szkoleniowe w wersji elektronicznej .

Ilość miejsc na szkolenie on-line jest ograniczona. Decyduje kolejność zgłoszeń.

Faktura VAT za szkolenie przesyłana jest w wersji elektronicznej po szkoleniu. W przypadku braku zaznaczenia na formularzu zgłoszeniowym, zgody na fakturę w wersji elektronicznej, do wystawianej faktury doliczana będzie opłata administracyjna w wysokości 6 zł netto i faktura wysyłana będzie papierowo.