

SZKOLENIE ONLINE: "AUDYT BEZPIECZEŃSTWA HIGIENICZNEGO – SPOSÓB NA WERYFIKACJĘ POSTĘPOWANIA ZAKŁADU PRODUKUJĄCEGO ŻYWNOSĆ W ZWIĄZKU Z ZAGROŻENIEM COVID-19"

WYKŁADY, ANALIZA PRZYKŁADÓW, WYMIANA DOŚWIADCZEŃ

SYMBOL: 104 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:

Celem szkolenia jest ugruntowanie wiedzy kadry zarządzającej, w tym Pełnomocników i audytorów systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności w zakresie nowego zagrożenia jakim jest SARS-CoV-2.

Uczestnicy szkolenia uzyskają wiedzę jak przeprowadzić ocenę ryzyka oraz audyt bezpieczeństwa higienicznego COVID-19 w celu uzyskania obiektywnych dowodów dostosowania organizacji do rozszerzonych wymagań higienicznych.

UCZESTNICY SZKOLENIA:

Szkolenie skierowane jest do technologów, kierowników i pracowników produkcji, kierowników jakości, pracowników działów jakości i laboratoriów.

PROGRAM SZKOLENIA:

1. Wprowadzenie

- COVID-19 – nowe zagrożenie w branży spożywczej
- Standardowe procedury operacyjne dotyczące działań związanych z COVID-19

2. Ocena ryzyka

- Klasyfikacja ryzyka narażenia pracowników na SARS-CoV-2
- Źródła zagrożenia – droga zagrożenia
- Skutki zagrożenia
- Ocena ryzyka
- Profilaktyka – środki ochrony przed zagrożeniem

3. Audyt bezpieczeństwa higienicznego

- Jak przeprowadzić audyt bezpieczeństwa higienicznego – COVID-19
- Budowa listy kontrolnej
- Na co zwrócić szczególną uwagę
- Działania po audytowe

4. Sesja pytań i odpowiedzi, podsumowanie, zakończenie szkolenia

PROWADZĄCY:

Trener J.S.Hamilton Poland Sp. z o.o. w zakresie standardów ISO 9001, BRC v.8. i IFS 6.6. Doświadczenie w komórkach związanych z zarządzaniem i zapewnieniem jakości jako Specjalista ds. HACCP, Kierownik Działu Jakości oraz Pełnomocnik ds. systemów zarządzania jakością w branży spożywczej. Czynny audytor, uczestniczy i prowadzi wdrożenia oraz szkolenia w zakresie systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności wg. normy ISO 22000, standardu IFS Food, BRC oraz systemu HACCP.

TERMIN:

I kwartał:

25.01.2021 r.

25.03.2021 r.

Kwartał II, III, IV - terminy zostaną potwierdzone z końcem I kwartału 2021 r.

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.

Przed szkoleniem nastąpi kontakt ze strony Działu Szkoleń, który przygotuje Uczestnika do odbycia szkolenia na odległość poprzez rozmowę telefoniczną.

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

Uczestnicy otrzymują świadectwo/ certyfikat uczestnictwa w wersji elektronicznej następnego dnia po szkoleniu.

Oryginał świadectwa/ 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 .

Koszt nagrania (video) dodatkowo płatne 100 zł netto + 23 % VAT. Nagranie udostępniane po szkoleniu w formie on-line.

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.