

## SZKOLENIE ON- LINE

### „WYMAGANIA SYSTEMU HACCP WG ISO 2200. SZKOLENIE DOSKONALĄCE DLA ZESPOŁU HACCP”

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

#### 61 ON-LINE

#### TECHNIKI I METODY:

Wykład, wymiana doświadczeń

#### 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 przedstawienie wymagań i kierunków ewaluacji systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności wg Codex Alimentarius oraz uregulowań normy ISO 22000:2018.

#### UCZESTNICY SZKOLENIA:

Szkolenie skierowane jest do:

- Osób zaangażowanych w projektowanie i zarządzanie systemem zarządzania bezpieczeństwem żywności;
- Pełnomocników HACCP, pracowników i kierowników działów zarządzania lub kontroli jakości
- Pracowników odpowiedzialnych za nadzór i weryfikację systemu HACCP oraz ISO 22000.

#### PROGRAM SZKOLENIA:

1. Aktualne wymagania prawne w zakresie bezpieczeństwa zdrowotnego żywności w Polsce i UE.
2. Wymagania Codex Alimentarius - przypomnienie:
  - Obiekt: lokalizacja, pomieszczenia, urządzenia i sprzęt
  - Nadzorowanie operacji produkcyjnych
  - Utrzymanie i praktyki sanitarne: utrzymanie czystości, nadzór nad szkodnikami i odpadami
  - Higiena osobista: stan zdrowia, czystość i zachowanie - pracowników i osób odwiedzających
  - Transport
  - Informacja o produkcie i świadomość konsumenta
  - Szkolenia
3. Zasady wdrażania
  - 7 zasad/ 12 etapów wdrażania systemu HACCP
4. Norma ISO 22000:2018 – zmiany w normie.
5. Dodatkowe pytania, podsumowanie, zakończenie szkolenia

#### PROWADZĄCY:

Certyfikowany Audytor wewnętrzny systemu HACCP, ISO 22000, IFS Food, audytor trzeciej strony BRC Food; ekspert ds. Bezpieczeństwa i Jakości Produktów Spożywczych J.S. Hamilton Poland Sp. z o. o. Prowadzi szkolenia z zakresu systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności, alergenów oraz z zakresu znakowania środków spożywczych.

**TERMINY SZKOLENIA:****03.03.2021****17.05.2021****26.08.2021****18.10.2021****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.