

## SZKOLENIE

### „STREFY WYSOKIEGO RYZYKA W ZAKŁADACH PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO W ODNIESIENIU DO WYMAGAŃ STANDARDÓW BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOSCI BRCGS FOOD, IFS FOOD”

WYKŁADY, ANALIZA PRZYKŁADÓW, PYTANIA I ODPOWIEDZI

TRYB SZKOLENIA: ON-LINE / STACJONARNIE

SYMBOL: 100 DSZ

#### CEL / OPIS SZKOLENIA:

Celem szkolenia jest zapoznanie z wymaganiami względem dedykowanych wydzielonych części zakładu do ochrony produktów przed zanieczyszczeniem w zakładzie przemysłu spożywczego.

#### UCZESTNICY SZKOLENIA:

Szkolenie skierowane jest do pracowników działów jakości i laboratoriów zakładów przemysłu spożywczego odpowiedzialnych za prawidłowe zaprojektowanie, wyposażenie, użytkowanie, udokumentowanie stref wysokiego ryzyka, a także pracowników działów: utrzymania ruchu, produkcji, członków zespołu ds. HACCP, audytorów wewnętrznych.

#### PROGRAM SZKOLENIA:

1. Strefy ryzyka w zakładzie przemysłu spożywczego – wprowadzenie do zagadnienia.
2. Jakie produkty wymagają stref ryzyka ?
3. Wymagania prawne oraz standardów w zakresie ochrony produktu przez strefy ryzyka:
  - Wymagania prawne – krajowe i unijne,
  - Wymagania standardu BRC Food, wydanie 9,
  - Wymagania standardu IFS, wydanie 8.
4. Źródła zanieczyszczeń w zakładach przemysłu spożywczego:
  - Zanieczyszczenia fizyczne,
  - Zanieczyszczenia chemiczne,
  - Zanieczyszczenia biologiczne.
5. Strefy ryzyka – jakie ? :
  - Celowość wyznaczania stref ryzyka,
  - Rodzaje stref.
6. Drzewo decyzyjne do wyznaczania stref ryzyka.
7. Wyposażenie stref ryzyka - wysokie ryzyko:
  - Powietrze/wentylacja,
  - Kanalizacja,
  - Instalacje – w tym system komputerowy,
  - Wyposażenie,
  - Rozdział architektoniczny,
  - Opakowanie,
  - Pracownicy,



- Urządzenia do podnoszenia higieny w pomieszczeniach.
- 8. Ocena ryzyka – analiza ryzyka w strefie.
- 9. Prawidłowe zasady wejścia pracownika na strefę i wyjścia.
- 10. Kontrola jakości strefy, analiza wyników:
  - Zasady i cele kontroli strefy,
  - Słabe punkty strefy,
- 11. Dodatkowe pytania, podsumowanie, zakończenie szkolenia.

#### TRENER:

Trenerem szkolenia jest doktor nauk rolniczych w zakresie Technologii żywności i żywienia, współpracownik Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego, wykładowca z zakresu systemów jakości i bezpieczeństwa żywności. Autor publikacji naukowych i popularno-naukowych. Współpraca z firmami krajowymi i międzynarodowymi w charakterze konsultanta w zakresie szkolenia, wdrażania, audytowania systemów zapewnienia i zarządzania bezpieczeństwem i jakością żywności, również w usługach logistycznych i dystrybucyjnych. Doświadczenie jako Quality Manager w przemyśle mięsnym, mlecznym, cukierniczym, warzywno-owocowym, chłodniczym, gastronomicznym, logistycznym.

#### TERMINY:

**09.04.2025** - szkolenie on-line

**28.10.2025, Warszawa** - szkolenie on-line lub stacjonarnie

#### AGENDA SZKOLENIA:

10:00 – 11.30 rozpoczęcie szkolenia  
11:30 - 11:45 – przerwa  
11:45-13:15 cd. szkolenia  
13:15- 13:30 – przerwa  
13:30 – 15:00 cd. szkolenia  
15:00 podsumowanie, zakończenie.

#### CENA SZKOLENIA:

##### TRYB ON-LINE

**699,00 zł netto + VAT 23 %**

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

##### TRYB STACJONARNY

**915,00 zł netto + VAT 23 %**

Cena zawiera: uczestnictwo w szkoleniu, imienne zaświadczenie / certyfikat potwierdzający uczestnictwo w szkoleniu, materiały szkoleniowe w wersji elektronicznej, serwis kawowy, lunch, koszt sali konferencyjnej, długopis, notes.

**Ilość miejsc na szkoleniu jest ograniczona. Decyduje kolejność zgłoszeń.**

Faktura VAT za szkolenie przesyłana jest w wersji elektronicznej po szkoleniu. W przypadku braku podpisanego porozumienia dotyczące możliwości wysyłania e-faktur, do wystawianej faktury doliczana będzie opłata administracyjna w wysokości 10,00 zł netto i faktura zostanie wysyłana w wersji papierowej.



## ZASADY ORGANIZACJI SZKOLENIA W TRYBIE ON-LINE:

### Wymagania sprzętowe:

w celu prawidłowego i pełnego korzystania ze szkolenia uczestnik powinien posiadać urządzenie (komputer, laptop lub smartfon) z dostępem do Internetu, wbudowaną kamerą (opcjonalnie) i mikrofonem, głośnikami (wejście słuchawkowe/słuchawki). Zalecamy korzystanie z przeglądarki internetowej Google Chrome.

W trakcie szkolenia zaplanowane są ćwiczenia, stąd należy mieć możliwość koncentracji na realizowanych zadaniach oraz możliwość pracy w breakoutroom'ach – poprzez włączenie mikrofonu i kamery.

### Przed szkoleniem :

Przed szkoleniem do uczestnika zostaną wysłane materiały szkoleniowe (prezentacja) w formie elektronicznej na adres e-mail podany w zgłoszeniu.

Ponadto opiekun szkolenia wyśle na adres e-mail uczestnika instrukcje niezbędne do połączenia on-line oraz zaproszenie do wirtualnej sali szkoleniowej / TEAMS lub ZOOM.

### Szkolenie :

Szkolenie prowadzone jest przez trenera oraz opiekuna szkolenia. Opiekun szkolenia dostępny jest na początku i na końcu spotkania. W razie potrzeby kontaktu z w trakcie szkolenia opiekun dostępny będzie pod telefonem i adresem email.

Szkolenie transmitowane jest na żywo, uczestnicy mogą zadawać pytania na bieżąco, komentować, prosić o wskazówki. Można też rozmawiać z innymi uczestnikami i dzielić się spostrzeżeniami. Uczestnikom nie jest udostępniana lista obecności oraz lista firm.

Na zakończenie zajęć uczestnicy wypełniają test wiedzy (o ile jest przewidziany) i ankiety ewaluacyjne.

### Po szkoleniu:

Uczestnicy otrzymują zaświadczenie uczestnictwa w wersji elektronicznej na adres e-mailowy wskazany na zgłoszeniu.

### ZGŁOSZENIA:

Zgłoszenia prosimy nadsyłać do 7 dni przed terminem szkolenia. Zapisy można dokonać poprzez stronę internetową <https://hamilton.com.pl/szkolenia/harmonogram-szkolen> lub Formularz zgłoszeniowy, dostępny na życzenie.

W razie jakichkolwiek pytań lub potrzeby wsparcia technicznego prosimy o kontakt: [szkolenia@jsh.com.pl](mailto:szkolenia@jsh.com.pl) lub telefon: 58/ 766 99 46.

