

SZKOLENIE**„STREFY WYSOKIEGO RYZYKA W ZAKŁADACH PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO
W ODNIESIENIU DO WYMAGAŃ STANDARDÓW BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOŚCI BRCGS FOOD, IFS FOOD”**

WYKŁADY, ANALIZA PRZYKŁADÓW, PYTANIA I ODPOWIEDZI

TRYB SZKOLENIA: ON-LINE / STACJONARNE

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. Jakiego rodzaju 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:

09.04.2026 – szkolenie on-line

13.10.2026, Warszawa – szkolenie on-line lub stacjonarnie

*Na życzenie Klienta istnieje możliwość realizacji szkolenia w **FORMIE ZAMKNIĘTEJ**, zgodnie z indywidualnymi potrzebami i oczekiwaniami.*

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**

749,00 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

980,00 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 dotyczącego możliwości wysyłania e-faktur, do wystawianej faktury doliczana będzie opłata administracyjna w wysokości 10,00 zł netto i faktura zostanie wysłana w wersji papierowej.

RABATY:

Szkolenie może być realizowane w ramach **PAKIETU SZKOLENIOWEGO** (rabat 10% na wszystkie szkolenia w pakiecie plus certyfikat specjalisty), szczegóły na stronie: <https://hamilton.com.pl/szkolenia/pakiety-szkolen/>.

Zgłoszenia wysłane na **co najmniej 2 tygodnie przed jego terminem, objęte są rabatem 5%** od ceny katalogowej szkolenia.

Dru ga i kolejna osoba z tej samej firmy otrzymają rabat w wysokości 10 %. *

*promocje nie łączą się z innymi rabatami

*nie dotyczy szkoleń w ramach pakietów

ZASADY ORGANIZACJI SZKOLENIA W PRZYPADKU WYBORU WERSJI 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.

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 certyfikat / zaświadczenie uczestnictwa w wersji elektronicznej na adres e-mail 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 lub pod numerem telefonu: 58/ 766 99 46.