

SZKOLENIE

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

WYKŁADY, ANALIZA PRZYKŁADÓW, ODPOWIEDZI NA PYTANIA

TRYB SZKOLENIA: ON-LINE / STACJONARNE

SYMBOL: 102 JB

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:

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,



- Zwalczenie.
9. Analiza przykładów,
 10. Dodatkowe pytania, podsumowanie, zakończenie szkolenia.

TRENER:

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 KT 313 Polskiego Komitetu Normalizacyjnego przy tworzeniu PNEN16636: 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.

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

TERMINY:

07.03.2025 – szkolenie on-line

26.05.2025, Warszawa – szkolenie on-line lub stacjonarnie

11.07.2025 – szkolenie on-line

16.10.2025, Poznań – 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**

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

969,00 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 PRZYPADKU 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 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 lub telefon: 58/ 766 99 46.

