

**SZKOLENIE****„ZINTEGROWANE ZARZĄDZANIE SZKODNIKAMI W ZAKŁADZIE:  
OCENA RYZYKA, DERATYZACJA ORAZ DOBRE PRAKTYKI MAGAZYNOWE.”**

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.

**UCZESTNICZY 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:

**11.03.2026 – szkolenie on-line**

**25.05.2026, Wrocław – szkolenie on-line lub stacjonarnie**

**08.07.2026 – szkolenie on-line**

**14.10.2026, 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

**790,00 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

**1090,00 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. **Druga 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](mailto:szkolenia@jsh.com.pl) lub pod numerem telefonu: 58/ 766 99 46.

