

SZKOLENIE „MYCIE I DEZYNFEKCJA MASZYN I URZĄDZEŃ W PRZEMYSŁE SPOŻYWCZYM”

WYKŁADY, ANALIZA PRZYKŁADÓW, WYMIANA DOŚWIADCZEŃ

TRYB SZKOLENIA: ON-LINE / STACJONARNE

SYMBOL: 18 / HYBRYDOWY

CEL / OPIS SZKOLENIA:

Szkolenie ma na celu zapoznanie się z zagadnieniami i ogólnymi zasadami dotyczącymi mycia i dezynfekcji w zakładach produkcyjnych przemysłu spożywczego, dobór metod i środków do określonych powierzchni i zanieczyszczeń. Przedstawione zostaną także zagadnienia związane z dobrą praktyką higieniczną oraz ich rola w prawidłowym funkcjonowaniu zakładu.

UCZESTNICY SZKOLENIA:

Szkolenie skierowane jest do pracowników zainteresowanych zagadnieniami mycia i dezynfekcji w zakładach produkcyjnych, hotelach, restauracjach, stołówkach, barach oraz sklepach.

PROGRAM SZKOLENIA:

1. Wprowadzenie

- Preparaty myjące i dezynfekcyjne
- Właściwości preparatów myjących
- Cechy dobrego środka myjącego
- Składniki preparatów myjących
- Właściwości preparatów dezynfekujących
- Cechy dobrego środka dezynfekcyjnego

2. Mycie

- Cel mycia
- Mycie - zasady ogólne
- Etapy mycia
- Mycie ręczne
- Mycie mechaniczne
- Mycie CIP (mycie w miejscu - Cleaning in Place)
- Mycie COP (mycie poza miejscem - Cleaning of Place)

3. Dezynfekcja

- Dezynfekcja fizyczna
- Dezynfekcja chemiczna
- Monitorowanie procesów mycia i dezynfekcji
- Weryfikacja mycia i dezynfekcji

4. GHP a mycie i dezynfekcja

5. Kontrola czystości fizycznej, chemicznej i biologicznej

6. Zakładowy plan higieny.

7. Dodatkowe pytania, podsumowanie, zakończenie szkolenia.

TRENER:

Specjalista z Katedry Higieny, Żywności i Ochrony Zdrowia Publicznego, SGGW Warszawa, Doktor Nauk Weterynaryjnych, specjalista Higieny Zwierząt Rzeźnych i Żywności Pochodzenia Zwierzęcego, technik analityki medycznej, specjalista ds. higieny żywności w firmie produkującej preparaty do zwalczania skażeń biologicznych, higienizacji.

TERMINY:

04.02.2022 – szkolenie on-line

16.05.2022 – szkolenie on-line

30.08.2022 – szkolenie on-line lub stacjonarnie w WARSZAWIE

08.11.2022 – szkolenie on-line

AGENDA:

09/10:00 – 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/ 16.00 podsumowanie, zakończenie szkolenia

CENA SZKOLENIA:

TRYB ON-LINE

560 zł netto + VAT 23 %

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

TRYB STACJONARNY - (WARSZAWA)

650 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 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.

ZASADY ORGANIZACJI SZKOLENIA W PRZYPADKU WYBORU WERSJI ON-LINE:

WYMAGANIA SPRZĘTOWE:

W celu prawidłowego i pełnego korzystania ze szkolenia należy 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.

Opiekun szkolenia z Działu Projektów Szkoleniowych i Audytów przed szkoleniem wyśle na adres e-mail Uczestnika instrukcje niezbędne do połączenia on-line oraz zaproszenie do wirtualnej sali szkoleniowej na Platformie internetowej TEAMS lub ZOOM.

Szkolenie

Szkolenie prowadzone jest przez trenera oraz opiekuna szkolenia z Działu Szkoleń J.S. Hamilton.

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 ani lista firm.

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

Po szkoleniu

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

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 jakichkolwiek pytań lub wsparcia technicznego prosimy o kontakt:

szkolenia@jsh.com.pl lub telefon: 58/ 766 99 46.