

## SZKOLENIE

### „MYCIE I DEZYNFEKCJA MASZYN I URZĄDZEŃ W PRZEMYSŁE SPOŻYWCZYM.”

WYKŁADY, ANALIZA PRZYKŁADÓW, PYTANIA I ODPOWIEDZI

TRYB SZKOLENIA: ON-LINE / STACJONARNE

SYMBOL: 18 JB

#### 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.

J.S. HAMILTON POLAND Sp. z o.o.

ul. Chwaszczyńska 180  
81-571 Gdynia



T.: + 48 58 766 99 00  
F.: + 48 58 766 99 01



szkolenia@jsh.com.pl  
www.hamilton.com.pl

Oddział Tychy

ul. Goździków 1, 43-100 Tychy

T.: + 48 695 145 092

**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:**

**26.03.2025** - szkolenie on-line

**27.05.2025** - szkolenie on-line

**10.07.2025, Gdynia** - szkolenie on-line lub stacjonarnie

**21.10.2025, Warszawa** - szkolenie on-line lub stacjonarne

**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 szkolenie 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 wysłana w wersji papierowej.

**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.

J.S. HAMILTON POLAND Sp. z o.o.

ul. Chwaszczyńska 180  
81-571 Gdynia



T.: + 48 58 766 99 00  
F.: + 48 58 766 99 01



szkolenia@jsh.com.pl  
www.hamilton.com.pl

Oddział Tychy

ul. Goździków 1, 43-100 Tychy

T.: + 48 695 145 092

**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.

