

SZKOLENIE

„DOBRA PRAKTYKA PRODUKCYJNA I HIGIENICZNA Z UWZGLĘDNIENIEM ZASAD HACCP. PODSTAWOWE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOSCI DLA PRACOWNIKÓW OPERACYJNYCH”

WYKŁADY, ANALIZA PRZYKŁADÓW, ODPOWIEDZI NA PYTANIA

TRYB SZKOLENIA: ON-LINE / STACJONARNE

SYMBOL: 53 DSZ

CEL / OPIS SZKOLENIA:

Szkolenie ma na celu przedstawienie zasad bezpieczeństwa żywności; poznanie dobrej praktyki produkcyjnej i higienicznej w zakładach produkcji spożywczej.

UCZESTNICY SZKOLENIA:

Szkolenie skierowane jest przede wszystkim dla osób związanych bezpośrednio z produkcją w każdej branży przemysłu spożywczego. Dodatkowo szkolenie skierowane jest do osób zarządzających zespołami produkcyjnymi, mistrzów, brygadzistów, kierowników.

PROGRAM:

1. Wprowadzenie do Systemu Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności.

2. Zasady GMP/GHP:

- podstawowe terminy,
- wymagania zdrowotne, higiena pracowników,
- szkolenia pracowników - dlaczego szkolenie wstępne jest niewystarczające, jak szkolić pracowników aby wyrobić nawyki GMP/GHP ?
- nadzorowanie maszyn, urządzeń, sprzętu kontrolno-pomiarowego - dlaczego jest to bardzo ważne i jakie zagrożenie występują w przypadku braku nadzoru,
- proces mycia i dezynfekcji - zarządzanie środkami chemicznymi,
- nadzór nad dokumentacją, zapisy - czy prowadzenie dokumentów i zapisów jest konieczne ?
- jak tworzyć standardy GMP/GHP ?
- nakazy i zakazy GMP/GHP, czy dopuszczalne jest odstępstwo i jakie może mieć to skutki,
- nadzór nad obszarem w zakresie GMP/GHP,
- zagrożenia występujące na stanowisku pracy (szkło, plastik, drewno, krew) - zasady postępowania, procedury,
- zarządzanie opadami,
- alergeny - zarządzanie alergenami, zagrożenia.

3. HACCP:

- HACCP - jakość a bezpieczeństwo produktu,
- 12 etapów wdrażania HACCP - 7 zasad wg Codex Alimentarius,
- schemat technologiczny - dlaczego jest ważny i co musi się w nim znaleźć,
- analiza zagrożeń - jak szacować ryzyko ?
- OPRP a CCP - różnice, monitorowanie, limity krytyczne,



- działania korekcyjne, korygujące i zapobiegawcze,
- zalety i wady HACCP.

4. Dodatkowe pytania, podsumowanie, zakończenie szkolenia.

TRENER:

Audytór wewnętrzny zintegrowanego systemu FSSC 22000; Lean Manufacturing; HACCP, TPM, ISO 14001, OHSAS 18001, ISO 22000, GMP, GHP, KAIZEN, 5S. Ukończony Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu - Kierunek: Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka. Długoletnie doświadczenie w branży spożywczej na stanowiskach kierowniczych. Znajomość praktyczna tematu szkolenia.

TERMINY:

10.02.2025 – szkolenie on-line

16.05.2025, Poznań – szkolenie on-line lub stacjonarne

29.08.2025, Gdynia – szkolenie on-line lub stacjonarne

13.11.2025 – szkolenie on-line

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

639,00 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

915,00 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 wysłana 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.

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

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.

