

SZKOLENIE

„DOBROSTAN ZWIERZĄT RZEŹNYCH PODCZAS TRANSPORTU I UBOJU.”

WYKŁADY, ANALIZA PRZYKŁADÓW, PYTANIA I ODPOWIEDZI

TRYB SZKOLENIA: ON-LINE / STACJONARNE

SYMBOL: 78 JB

CEL / OPIS SZKOLENIA:

Szkolenie ma na celu zapoznanie się z zagadnieniami związanymi z postępowaniem ze zwierzętami w okresie poprzedzającym ubój oraz nowymi regulacjami prawnymi dotyczącymi dobrostanu zwierząt podczas ich uśmiercania. Szkolenie pokazuje bezpośrednie przełożenie dobrostanu zwierząt na jakość mięsa, a także przedstawi dobrostan jako element konkurencyjności firmy.

UCZESTNICY SZKOLENIA:

Szkolenie skierowane jest do pracowników zajmujących się ubojem i transportem zwierząt, jakością mięsa oraz wszystkich osób zainteresowanych Rozporządzeniem Nr 1099/2009 oraz wymaganiami prawa europejskiego (Rozporządzenia (WE) 852/2004 i Rozporządzenia (WE) 853/2004)

PROGRAM SZKOLENIA:

1. Ochrona zwierząt przed cierpieniem:
 - przepisy związane z ochroną zwierząt,
 - definicja dobrostanu,
 - fizjologiczne objawy stresu u zwierząt,
 - prawidłowa obsługa zwierząt,
2. Nowe regulacje prawne dotyczące dobrostanu zwierząt podczas ich uśmiercania:
 - Rozporządzenie Rady (WE) nr 1099/2009 z dnia 24 września 2009 r. w sprawie ochrony zwierząt podczas ich uśmiercania
3. Transport zwierząt:
 - wymagania dla środków transportu zwierząt,
 - obchodzenie się ze zwierzętami podczas załadunku, transportu i wyładunku,
 - wymagania dla kierowców i konwojentów.
4. Postępowanie ze zwierzętami przed ubojem:
 - przepędzanie zwierząt,
 - zapewnienie dostępu do wody i paszy,
 - postępowanie w przypadku urazów,
 - pracownik odpowiedzialny za dobrostan zwierząt,
 - czynności podejmowane w celu poprawy dobrostanu zwierząt przeznaczonych do transportu / uboju i częstotliwość ich wykonywania,
 - dokumentowanie – sprawozdania, rejestry działań, raportowanie – na co zwracać uwagę.
5. Dobrostan podczas oszłamiania zwierząt:
 - metody oszłamiania.



- kontrola skuteczności oszałamiania.
6. Wpływ postępowania ze zwierzętami przed ubojem na jakość mięsa:
- miopatie stresowe,
 - skutki przekarmienia i przemęczenia zwierząt,
7. Dobrostan jako element konkurencyjności firmy:
- obawy konsumentów o dobrostan zwierząt,
 - zaufanie do producentów,
 - czy dobrostan ma wpływ na decyzje konsumentów?
 - certyfikat dobrostanu znakiem jakości.
8. 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:

26.01.2026 - szkolenie on-line

23.04.2026 - szkolenie on-line

22.09.2026, Warszawa - szkolenie on-line lub stacjonarnie

16.12.2026 – szkolenie on-line

*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. **Dru ga 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 lub pod numerem telefonu: 58/ 766 99 46.