

SZKOLENIE

„HIGIENA POWIETRZA W ZAKŁADACH PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO W ODNIESIENIU DO WYMAGAŃ STANDARDÓW BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOŚCI BRCGS FOOD, IFS FOOD, ISO 22000.”

WYKŁADY, ANALIZA PRZYKŁADÓW, PYTANIA I ODPOWIEDZI

TRYB SZKOLENIA: ON-LINE / STACJONARNIE

SYMBOL: 87 JB

CEL / OPIS SZKOLENIA:

Celem szkolenia jest zapoznanie z wymaganiami względem dedykowanej czystości powietrza, analizą zagrożeń w powietrzu, sposobami uzdatniania powietrza do założonych celów w zakładzie przemysłu spożywczego, a także planowaniem systemowego nadzoru nad czystością powietrza. W trakcie szkolenia zaplanowane są ćwiczenia, stąd należy mieć możliwość koncentracji na realizowanych zadaniach oraz możliwość pracy w breakoutroom'ach – poprzez włączenie mikrofonu i kamery.

UCZESTNICY SZKOLENIA:

Szkolenie skierowane jest do pracowników działów jakości i laboratoriów zakładów przemysłu spożywczego odpowiedzialnych za prawidłową ocenę jakości powietrza, a także pracowników działów: utrzymania ruchu, produkcji, członków zespołu ds. HACCP, audytorów wewnętrznych.

PROGRAM SZKOLENIA:

1. Powietrze – wprowadzenie do zagadnienia.
2. Wymagania prawne oraz standardów w zakresie higieny powietrza:
 - Wymagania prawne – krajowe i unijne,
 - Norma ISO 22000:2018,
 - Wymagania standardu BRC Food, wydanie 9,
 - Wymagania standardu IFS Food, wydanie 8.
3. Źródła powietrza w zakładach przemysłu spożywczego:
 - Powietrze atmosferyczne,
 - Sprężone powietrze,
 - Gazy techniczne.
4. Zanieczyszczenia powietrza- analiza zagrożeń:
 - Zanieczyszczenia fizyczne,
 - Zanieczyszczenia chemiczne,
 - Zanieczyszczenia biologiczne,
 - Źródła zanieczyszczeń powietrza w zakładach.
5. Zastosowanie powietrza i gazów w przemyśle spożywczym:
 - Kryteria czystości powietrza,
 - Wentylacja,
 - Układ reduktorów,
 - Skład powietrza,



- Ciśnienie powietrza.
6. Metody oczyszczania/uzdatniania powietrza produkcyjnego:
- Centrale wentylacyjne,
 - Lampy jonizujące,
 - Filtry.
7. Kontrola jakości powietrza, analiza wyników:
- Plan badań powietrza – jak zaplanować, wykonać,
 - Jak czytać wyniki badań?
 - Ocena ryzyka do badań powietrza,
 - Kryteria zakładowe.
8. Dodatkowe pytania, podsumowanie, zakończenie szkolenia.

TRENER:

Trenerem szkolenia jest doktor nauk rolniczych w zakresie Technologii żywności i żywienia, współpracownik Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego, wykładowca z zakresu systemów jakości i bezpieczeństwa żywności. Autor publikacji naukowych i popularno-naukowych. Współpraca z firmami krajowymi i międzynarodowymi w charakterze konsultanta w zakresie szkolenia, wdrażania, audytowania systemów zapewnienia i zarządzania bezpieczeństwem i jakością żywności, również w usługach logistycznych i dystrybucyjnych. Doświadczenie jako Quality Manager w przemyśle mięsnym, mlecznym, cukierniczym, warzywno-owocowym, chłodniczym, gastronomicznym i logistycznym.

TERMINY:

21.03.2025 - szkolenie on-line

04.07.2025 - szkolenie on-line

27.11.2025, Warszawa - szkolenie on-line lub stacjonarnie

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

699,00 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 wysyłana w wersji papierowej.

ZASADY ORGANIZACJI SZKOLENIA W TRYBIE 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 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.

