HAMILTON

SZKOLENIE
„JAK POPRAWNIE OPRACOWAĆ PLANY OCENY ZAGROŻEŃ I RYZYKA W SYSTEMACH BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOŚCI (HACCP, VACCP, TACCP)?”

WYKŁADY, PREZENACJA, CASE-STUDY, DYSKUSJA

TRYB SZKOLENIA: HYBRYDOWY - ON-LINE / STACJONARNE
SYMBOL: 16 DSZ

CEL / OPIS SZKOLENIA:

Celem szkolenia jest zapoznanie uczestników z metodyką oceny ryzyka w systemach bezpieczeństwa żywności (HACCP, VACCP, TACCP).

UCZESTNICY SZKOLENIA:

Szkolenie skierowane jest do:

- osób zaangażowanych w zarządzanie systemem zarządzania bezpieczeństwem żywności
- pracowników i kierowników działów zarządzania lub kontroli jakości
- pracowników odpowiedzialnych za nadzór i weryfikację systemu HACCP, VACCP, TACCP.

PROGRAM SZKOLENIA:

1. Bezpieczeństwo żywności – wprowadzenie i uwarunkowania.
2. Wprowadzenie do pojęcia „ryzyko”.
3. Zagrożenia w żywności (mikrobiologiczne, chemiczne, fizyczne, alergeny, zafałszowania, zanieczyszczenie innymi gatunkami).
4. Metodyka szacowania ryzyka.
5. Wymagania dotyczące oceny ryzyka w standardach BRC Food, IFS Food, ISO 22000:2018, FSSC 22000.
6. Wykorzystanie oceny ryzyka do identyfikacji CCP, CP, oPRP – podejście wg Codex Alimentarius i FMEA
7. Analiza podatności TACCP, VACCP – zasady i metody szacowania.
8. Warsztaty z prowadzenia analizy zagrożeń i oceny ryzyka (HACCP, VACCP, TACCP).
9. Działania korygujące i doskonalące wynikające z oceny ryzyka (Plany doskonalenia, łagodzenia, obrony).
10. Dodatkowe pytania, podsumowanie, zakończenie szkolenia.

TRENER

Ekspert w dziedzinie jakości i bezpieczeństwa żywności. W branży doradczej, audytorskiej i szkoleniowej od 2000 roku. Kompetencje trenerskie poświadczone odpowiednimi certyfikatami oraz długoletnią praktyką. W doświadczeniu współpraca z J.S. HAMILTON oraz jednostkami certyfikującymi m.in. TUV Nord, TUV Rheinland, ISOQAR, ISOCERT. Długoletni wykładowca Uniwersytetu Ekonomicznego w Poznaniu, Wyższej Szkoły Bankowej z tematyki zarządzania jakością, środowiskiem, bezpieczeństwem żywności, BHP, SPC, chemii, stosowania prawa żywnościowego, zrównoważonej konsumpcji i produkcji żywności, itp. Doświadczenie w branży spożywczej jako Pełnomocnik ds. zarządzania bezpieczeństwem żywności i BHP. Stała współpraca z przedsiębiorstwami branży spożywczej w zakresie doradztwa w systemach jakości i bezpieczeństwa żywności. W swojej pracy stawia na praktyczne podejście do tematu, miłą atmosferę i komunikatywność.

TERMINY:

13.03.2024 – szkolenie on-line

19.09.2024 Warszawa - szkolenie on-line i/ lub stacjonarnie

AGENDA SZKOLENIA ON-LINE:

10:00 – 11.30 rozpoczęcie szkolenia on-line
11:30 - 11:45 – przerwa
11:45-13:15 cd. szkolenia on-line
13:15- 13:30 – przerwa
13:30 – 15:00 cd. szkolenia on-line
15:00 podsumowanie, zakończenie

CENA SZKOLENIA:

TRYB ON-LINE
647,00 zł netto + VAT 23 %
Cena zawiera: uczestnictwo w szkoleniu on-line, imienne zaświadczenie / certyfikat w wersji elektronicznej, potwierdzający uczestnictwo w szkoleniu on-line, materiały szkoleniowe w wersji elektronicznej.

TRYB STACJONARNY
847,00 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 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 on-line 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 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. Opiekun szkolenia jest dostępny na początku i na końcu spotkania. W razie potrzeby kontaktu w trakcie szkolenia dostępny jest pod telefonem i emailem.
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.
Do uczestników na 7 dni przed szkoleniem zostanie przesłane potwierdzenie realizacji szkolenia wraz ze szczegółami.
Na dzień przed szkoleniem 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.