

## SZKOLENIE

### „JAK POPRAWNIE OPRACOWAĆ PLANY OCENY ZAGROZEŃ I RYZYKA W SYSTEMACH BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOCICI HACCP, VACCP, TACCP ?”

WYKŁADY, PREZENACJA, CASE-STUDY, DYSKUSJA

TRYB SZKOLENIA: 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).

#### UCZESTNICZY 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 systemów 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 poświadczane 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:

**01.04.2025 - szkolenie on-line**

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

**17.09.2025, 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 wysłana 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](mailto:szkolenia@jsh.com.pl) lub telefon: 58/ 766 99 46.

