

## SZKOLENIE

### „WYMAGANIA SYSTEMU HACCP WG CODEX ALIMENTARIUS. SZKOLENIE DOSKONALĄCE DLA ZESPOŁU HACCP”

WYKŁADY, ANALIZA PRZYKŁADÓW, PYTANIA I ODPOWIEDZI

TRYB SZKOLENIA: ON-LINE / STACJONARNE

SYMBOL: 61 DSZ

#### CEL / OPIS SZKOLENIA:

Szkolenie ma na celu przedstawienie wymagań i kierunków ewaluacji systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności wg Codex Alimentarius CXC 1-1969 rev. 2022 (wydanie 2023) oraz uregulowań normy ISO 22000:2018.

#### UCZESTNICY SZKOLENIA:

Szkolenie skierowane jest do:

- Osób zaangażowanych w projektowanie i zarządzanie systemem zarządzania bezpieczeństwem żywności;
- Pełnomocników HACCP, pracowników i kierowników działów zarządzania lub kontroli jakości,
- Pracowników odpowiedzialnych za nadzór i weryfikację systemu HACCP oraz ISO 22000.

#### PROGRAM SZKOLENIA:

1. Aktualne wymagania prawne w zakresie bezpieczeństwa zdrowotnego żywności w Polsce i UE.
2. Wymagania Codex Alimentarius CXC 1-1969 rev. 2022:
  - Zasady ogólne, definicje,
  - Obiekt: lokalizacja i konstrukcja, urządzenia, wyposażenie,
  - Szkolenia i kompetencje,
  - Utrzymanie zakładu, czyszczenie i dezynfekcja oraz zwalczanie szkodników,
  - Higiena osobista,
  - Kontrola działania, w tym :
    - ✓ Zanieczyszczenia żywności,
    - ✓ Procedury wycofania z rynku.
  - Informacja o produkcie i świadomość konsumenta,
  - Transport.
3. Zasady systemu HACCP :
  - 7 zasad/ 12 etapów wdrażania systemu HACCP
4. Norma ISO 22000:2018 – zmiany w normie:
  - Kontekst organizacji,
  - Przywództwo,
  - Planowanie,
  - Wsparcie,
  - Działanie,
  - Ocena wyników systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności ,
  - Doskonalenie.



5. Dodatkowe pytania, podsumowanie, zakończenie szkolenia.

#### TRENER:

**Małgorzata Krzepakowska** - Absolwentka Politechniki Łódzkiej. Magister inżynier Biotechnologii oraz studiów podyplomowych Zarządzanie Jakością. Posiada wieloletnie doświadczenie w pracy zakładach przemysłu spożywczego.

Od 2010 r. trener, konsultant i audytor w zakresie bezpieczeństwa żywności (audytor HACCP, ISO 22000, IFS Food, audytor wiodący normy ISO 9001 oraz BRC Food), food defence, food fraud, zarządzania alergenami.

Ekspert w zakresie prawa żywnościowego, ze szczególnym uwzględnieniem aspektów znakowania żywności. Posiada wieloletnie doświadczenie w weryfikacji etykiet, interpretacji przepisów.

Podczas szkoleń skutecznie omawia zawiłości prawa żywnościowego w odniesieniu do praktyki rynkowej.

#### TERMINY:

**29.01.2025** - szkolenie on-line

**24.04.2025** - szkolenie on-line

**19.08.2025, Gdynia** - szkolenie on-line lub stacjonarnie

**26.11.2025, 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, 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 WYBORU TRYBU 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](mailto:szkolenia@jsh.com.pl) lub telefon: 58/ 766 99 46.

