

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:

20.01.2026 - szkolenie on-line

27.04.2026 - szkolenie on-line

18.06.2026, Warszawa – szkolenie on-line lub stacjonarnie

25.08.2026, Gdynia – szkolenie on-line lub stacjonarnie

30.11.2026 – 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

749,00 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

980,00 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.
Druga i kolejna osoba z tej samej firmy otrzymują 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.