

SZKOLENIE
„ZAPOBIEGANIE, MONITOROWANIE ORAZ DETEKcja CIAŁ OBCYCH
W SYSTEMACH BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOCİ”

WYKŁADY, ANALIZA PRZYKŁADÓW, WYMIANA DOŚWIADCZEŃ

TRYB SZKOLENIA: HYBRYDA - ON-LINE / STACJONARNE

SYMBOL: 188 DSZ

CEL / OPIS SZKOLENIA:

Systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności wymagają analizy zagrożeń fizycznych, chemicznych i biologicznych na każdym etapie przygotowania produktu. Jednym z częstszych zagrożeń jest ryzyko występowania ciał obcych: metalu, tłuczonego szkła i drewna.

Istnieje wiele technicznych sposobów sprawdzania obecności ciał obcych. Zamontowane urządzenia do detekcji ciał obcych muszą przechodzić testy i kontrole oraz muszą być rejestrowane i podlegać odpowiednim procedurom. Uczestnicy po szkoleniu dowiedzą się :

- Dlaczego ciała obce stanowią zagrożenie zdrowia ?
- Jakie są wymagania prawne i wymagania standardów ?
- Przykłady wycofań produktów z rynku – RASFF
- Jak zarządzać ryzykiem, jakie jest praktyczne podejście i działania operacyjne

UCZESTNICY SZKOLENIA:

Szkolenie skierowane jest do kierowników i brygadzystów, członków Działu Jakości będących odpowiedzialnymi za nadzór nad bezpieczeństwem żywności, będących członkami zespołu HACCP z kilku obszarów produkcji, przyjęcia surowca, magazynowania, i produkcji.

PROGRAM SZKOLENIA:

1. Wymagania standardów uznanych przez GFSI dot. ciał obcych.
2. Rodzaje zagrożeń fizycznych i ich źródła.
3. Procedury zapobiegania i monitorowania ciał obcych w żywności (szkło, metale, drewno, plastik, itp.)
4. Procedury detekcji ciał obcych:
 - Ocena wizualna
 - Detektory metali
 - X-Ray
 - Filtry i sita
 - Magnez
 - separatory
 - Inne
5. Walidacja i weryfikacja metod do wykrywania ciał obcych.
6. Działania zapobiegawcze w zakresie nadzoru nad ciałami obcymi.
7. Elementy kultury bezpieczeństwa żywności w aspekcie nadzorowania ciał obcych.
8. Pytania i dyskusja, 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 jednostkami certyfikującymi m.in. TUV Nord, TUV Rheinland, Sai Global, 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:

22.02.2024 - szkolenie on-line

22.04.2024 Poznań – szkolenie on-line i/ lub stacjonarnie

20.06.2024 Warszawa – szkolenie on-line i/ lub stacjonarnie

11.10.2024 Poznań – szkolenie on-line i/ lub stacjonarnie

AGENDA SZKOLENIA ON-LINE:

9:30 – 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 / certyfikat 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.