

SZKOLENIE

„ROLA FOOD DEFENCE W ZARZĄDZANIU BEZPIECZEŃSTWEM ŻYWNOŚCI”

WYKŁADY, ANALIZA PRZYKŁADÓW, PYTANIA I ODPOWIEDZI

TRYB SZKOLENIA: ON-LINE / STACJONARNY

SYMBOL: 187 DSZ

CEL / OPIS SZKOLENIA:

Celem szkolenia jest:

- Zaprezentowanie pojęcia i istoty obrony żywności,
- Przedstawienie wytycznych dotyczących budowania planu służącego nadzorowaniu, reagowaniu, zapobieganiu i wczesnemu ostrzeganiu przed celowym skażeniem żywności,
- Wskazanie sposobu możliwej integracji systemu zarządzania obroną żywności z istniejącym już systemem HACCP oraz innymi systemami zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności.

UCZESTNICY SZKOLENIA:

Szkolenie przeznaczone jest dla wszystkich osób związanych z branżą spożywczą, pragnących poszerzyć swoją wiedzę w zakresie obrony żywności. Z uwagi na charakter szkolenia mogą w nim uczestniczyć wszyscy zainteresowani w tym m.in. osoby odpowiedzialne za zabezpieczenie zakładu, pełnomocnicy systemów bezpieczeństwa żywności, auditorzy wewnętrzni systemu, technolodzy żywności, itp.

PROGRAM SZKOLENIA:

1. Wprowadzenie do obrony żywności:
 - Pojęcie obrony żywności,
 - Przyczyny opracowania i wdrożenia działań w zakresie Food Defence.
2. Wytyczne i standardy na rzecz obrony żywności:
 - Obrona żywności w świetle wymagań standardów (w tym m.in. BRC, FSSC 22000, IFS),
 - Zalecenia specyfikacji PAS 96.
3. Plan obrony żywności i jego realizacja:
 - Podstawowe składowe i założenia planu obrony żywności,
 - Charakterystyczne cechy planu obrony,
 - Typowy cykl planowania,
 - Analiza ryzyka – jaką metodę zastosować.
4. Cyberbezpieczeństwo a food defence:
 - Pojęcie cyberbezpieczeństwa,
 - Cyberbezpieczeństwo a bezpieczeństwo fizyczne,
 - Kluczowe obszary zapewnienia ochrony,
 - Identyfikacja zagrożeń,
 - Zagrozenia dla systemów operacyjnych i sposoby ochrony,
 - Struktury zarządzające bezpieczeństwem cyfrowym,
 - Metody testowania zabezpieczeń.



5. Food defence – warsztaty:
 - Identyfikacja zagrożeń oraz analiza ryzyka na wybranych przykładach w tym m.in.: zabezpieczenie zakładu, bezpieczeństwo personelu i odwiedzających, itp.
6. Egzamin końcowy.
7. Dodatkowe pytania, podsumowanie, zakończenie szkolenia.

PROWADZĄCY:

Certyfikowany audytor wiodący normy ISO 9001, standardu IFS Food wersja 8 oraz BRC wersja 9. Doświadczenie w komórkach związanych z zarządzaniem i zapewnieniem jakości jako Specjalista ds. HACCP, Kierownik Działu Jakości oraz Pełnomocnik ds. systemów zarządzania jakością w branży spożywczej. Czynny audytor IFS Food oraz BRC GS współpracujący z akredytowaną jednostką certyfikującą jako audytor wiodący oraz weryfikator dokumentacji poaudytowej. Konsultant, trener, szkoleniowiec w zakresie systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności wg. normy ISO 22000, standardu IFS Food v. 8, BRC v. 9 oraz systemu HACCP (w tym Codex Alimentarius).

TERMIN:

27.11.2025, Warszawa - szkolenie on-line lub stacjonarnie

AGENDA SZKOLENIA:

09:00 – 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

969,00 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.

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 lub telefon: 58/ 766 99 46.

