

SZKOLENIE**„DOBRA PRAKTYKA PRODUKCYJNA I HIGIENICZNA Z UWZGLĘDNIENIEM ZASAD HACCP.
PODSTAWOWE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOSTCI DLA PRACOWNIKÓW OPERACYJNYCH”**

WYKŁADY, ANALIZA PRZYKŁADÓW, ODPOWIEDZI NA PYTANIA

TRYB SZKOLENIA: ON-LINE / STACJONARNE

SYMBOL: 53 DSZ

CEL / OPIS SZKOLENIA:

Szkolenie ma na celu przedstawienie zasad bezpieczeństwa żywności; poznanie dobrej praktyki produkcyjnej i higienicznej w zakładach produkcji spożywczej.

UCZESTNICY SZKOLENIA:

Szkolenie skierowane jest przede wszystkim dla osób związanych bezpośrednio z produkcją w każdej branży przemysłu spożywczego. Dodatkowo szkolenie skierowane jest do osób zarządzających zespołami produkcyjnymi, mistrzów, brygadzystów, kierowników.

PROGRAM:

1. Wprowadzenie do Systemu Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności.

2. Zasady GMP/GHP:

- podstawowe terminy,
- wymagania zdrowotne, higiena pracowników,
- szkolenia pracowników - dlaczego szkolenie wstępne jest niewystarczające, jak szkolić pracowników, aby wyrobić nawyki GMP/GHP?
- nadzorowanie maszyn, urządzeń, sprzętu kontrolno-pomiarowego - dlaczego jest to bardzo ważne i jakie zagrożenie występują w przypadku braku nadzoru,
- proces mycia i dezynfekcji - zarządzanie środkami chemicznymi,
- nadzór nad dokumentacją, zapisy - czy prowadzenie dokumentów i zapisów jest konieczne?
- jak tworzyć standardy GMP/GHP?
- nakazy i zakazy GMP/GHP, czy dopuszczalne jest odstępstwo i jakie może mieć to skutki,
- nadzór nad obszarem w zakresie GMP/GHP,
- zagrożenia występujące na stanowisku pracy (szkło, plastik, drewno, krew) - zasady postępowania, procedury,
- zarządzanie opadami,
- alergeny - zarządzanie alergenami, zagrożenia.

3. HACCP:

- HACCP - jakość a bezpieczeństwo produktu,
- 12 etapów wdrażania HACCP - 7 zasad wg Codex Alimentarius,
- schemat technologiczny - dlaczego jest ważny i co musi się w nim znaleźć,
- analiza zagrożeń - jak szacować ryzyko?
- OPRP a CCP - różnice, monitorowanie, limity krytyczne,



- działania korekcyjne, korygujące i zapobiegawcze,
- zalety i wady HACCP.

4. Dodatkowe pytania, podsumowanie, zakończenie szkolenia.

TRENER:

Audytór wewnętrzny zintegrowanego systemu FSSC 22000; Lean Manufacturing; HACCP, TPM, ISO 14001, OHSAS 18001, ISO 22000, GMP, GHP, KAIZEN, 5S. Ukończony Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu - Kierunek: Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka. Długoletnie doświadczenie w branży spożywczej na stanowiskach kierowniczych. Znajomość praktyczna tematu szkolenia.

TERMINY:

13.02.2026 – szkolenie on-line

18.05.2026, Poznań – szkolenie on-line lub stacjonarnie

20.07.2026, Gdynia – szkolenie on-line lub stacjonarnie

14.09.2026, Warszawa – szkolenie on-line lub stacjonarnie

23.11.2026 – 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

679,00 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.