

SZKOLENIE

„ZADANIA ZESPOŁU BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOCICI W SYSTEMIE ZARZĄDZANIA NA PODSTAWIE WYMAGAŃ CODEX ALIMENTARIUS, BRCGS FOOD I IFS FOOD”

WYKŁADY, ANALIZA PRZYKŁADÓW, WYMIANA DOŚWIADCZEŃ

TRYB SZKOLENIA: ON-LINE

SYMBOL: 219 DSZ

CEL / OPIS SZKOLENIA:

Celem szkolenia jest prezentacja i szczegółowe omawianie roli członków Zespołów bezpieczeństwa żywności / HACCP w systemie zarządzania. Szkolenie opiera się o wymagania Codex Alimentarius a także odnosi się do zadań stawianych Kierownictwu oraz zespołom bezpieczeństwa żywności w standardach BRCGS Food oraz IFS Food.

UCZESTNICY SZKOLENIA:

Szkolenie przeznaczone jest dla pracowników, kierowników, menadżerów, przewodniczących zespołu bezpieczeństwa żywności (HACCP) a także członków zespołu bezpieczeństwa żywności w zakładach produkujących żywność.

PROGRAM SZKOLENIA:

1. Wstęp i ogólne pojęcie systemów zarządzania
 - Powitanie
 - Różne standardy w branży spożywczej,
 - Ćwiczenie – Quiz dotyczący zasad higieny,
2. Wymagania Codex Alimentarius. Wydanie 2020. Dobre praktyki higieniczne/Programy wstępne:
 - Zaangażowanie kierownictwa w bezpieczeństwo żywności - Kultura bezpieczeństwa żywności,
 - Wprowadzanie i kontrola zagrożeń żywnościowych,
 - Produkcja podstawowa,
 - Zakładanie – projektowanie obiektów i wyposażenia,
 - Szkolenia i kompetencje,
 - Konserwacja zakładu, czyszczenie i dezynfekcja oraz zwalczanie szkodników,
 - Higiena osobista,
 - Kontrola operacyjna,
 - Informacje o produkcie i świadomość konsumentów,
 - Ćwiczenia praktyczne związane z programami wstępnymi.
3. Wymagania Codex Alimentarius. Wydanie 2020. HACCP:
 - 7 zasad i 12 kroków HACCP – wprowadzenie,
 - Powołanie zespołu ds. HACCP,
 - Opis produktu, wraz z określeniem zamierzonego zastosowania i użytkowników,
 - Schemat technologiczny procesu produkcji oraz jego weryfikacja,
 - Analiza zagrożeń,
 - Wyznaczanie krytycznych punktów kontroli CCP,
 - Ustalenie limitów krytycznych,

- Ustanowienie systemu monitorowania CCP,
 - Ustanowienie działań korygujących dla CCP,
 - Walidacja Planu HACCP i procedury weryfikacji,
 - Ustanowienie dokumentacji i prowadzenie zapisów,
 - Ćwiczenia praktyczne dotyczące systemu HACCP.
4. Podsumowanie szkolenia
- Ćwiczenie - Komunikacja z Zespołem bezpieczeństwa żywności,
 - Ocena szkolenia,
 - Podsumowanie,
 - Zakończenie szkolenia.

PROWADZĄCY:

Barbara Szyperko-Wojnarowicz - Od kilkunastu lat prowadzi działalność w zakresie szkoleń, konsultacji oraz audytowania systemów zarządzania. Audytor wiodący w jednostce certyfikującej m.in. w zakresie ISO 9001, ISO 22000, BRC Food.

Audytor drugiej strony w branży spożywczej oraz opakowaniowej.

Pełnomocnik systemów zarządzania w zakładach produkcyjnych.

Konsultant wspierający zakłady w zakresie ISO 9001, ISO 22000, FSSC 22000, BRC Food, BRC PM, IFS Food, IFS Logistics i Broker itp.

TERMINY:

24.04.2024 – szkolenie on-line

10.09.2024 Warszawa – szkolenie on-line i/ lub stacjonarnie

18.11.2024 – szkolenie on-line

AGENDA SZKOLENIA ON-LINE:

9:00 – 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

15:30 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 emailiem.

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.