

SZKOLENIE

„ZADANIA ZESPOŁU BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOCİ W SYSTEMIE ZARZĄDZANIA NA PODSTAWIE WYMAGAŃ CODEX ALIMENTARIUS ORAZ STANDARDÓW BRCGS FOOD I IFS FOOD”

WYKŁADY, ĆWICZENIA, ANALIZA PRZYKŁADÓW, ODPOWIEDZI NA PYTANIA

TRYB SZKOLENIA: ON-LINE / STACJONARNE

SYMBOL: 219 DSZ

CEL / OPIS SZKOLENIA:

Celem szkolenia jest prezentacja i szczegółowe omówienie 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, liderów 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 2022. 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 2022. 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.

TRENER:

Barbara Szyperko-Wojnarowicz - Od ponad 20 lat prowadzi działalność w zakresie szkoleń, konsultacji oraz audytowania systemów zarządzania. Audytor wiodący w jednostce certyfikującej m.in. w zakresie ISO 9001, ISO 22000, BRCGS 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, BRCGS Food, BRCGS PM, IFS Food, IFS Logistics i Broker itp.

TERMINY:

25.04.2025 – szkolenie on-line

16.09.2025, Kraków - szkolenie on-line lub stacjonarne

AGENDA SZKOLENIA:

9:00 – 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

15:30 - podsumowanie, zakończenie

CENA SZKOLENIA:

TRYB ON-LINE

699,00 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

915,00 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 PRZYPADKU 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 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.

