

SZKOLENIE

„NADZÓR NAD ALERGENAMI W ZAKŁADZIE PRODUKCYJNYM”

WYKŁADY, ANALIZA PRZYKŁADÓW, ODPOWIEDZI NA PYTANIA

TRYB SZKOLENIA: ON-LINE / STACJONARNE

SYMBOL: 63 JB

CEL / OPIS SZKOLENIA:

Szkolenie ma na celu uaktualnienie lub poszerzenie informacji dotyczących alergenów oraz nadzoru nad alergenami w zakładzie produkcyjnym. Omawiane będą aktualne wymagania prawne, charakterystyka metod badań i oceny ryzyka w odniesieniu do systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności. Przedstawione zostaną także zagadnienia walidacji procesów czyszczenia i dezynfekcji.

UCZESTNICY SZKOLENIA:

Szkolenie skierowane jest do kadry zarządzającej, technologów, menadżerów produkcji, pracowników działów jakości i laboratoriów, innych osób zainteresowanych tematyką szkolenia.

PROGRAM SZKOLENIA:

1. Alergeny w przemyśle spożywczym – zagrożenia i aspekty prawne:
 - Rodzaje alergenów występujących w żywności,
 - Prawo Unii Europejskiej dotyczące alergenów w żywności,
2. Procedury postępowania z alergenami w zakładzie produkcyjnym, w tym:
 - zidentyfikowanie źródeł, przegląd: specyfikacji, dostaw i dostawców,
 - analiza zagrożeń, sporządzenie planu występowania - szacowanie ryzyka,
 - planowanie produkcji,
 - projektowanie nowych wyrobów,
 - zasady magazynowania,
 - ustalenie zasad postępowania przy operowaniu alergenami,
 - mycie i czyszczenie,
 - szkolenia pracowników.
3. Walidacja procesów czyszczenia i dezynfekcji:
 - walidacja procesów czyszczenia – zaprojektowanie „najgorszego przypadku”,
 - ustalanie kryterium akceptacji dla walidacji czyszczenia,
 - szacowanie akceptowalnego poziomu skażenia alergenowego dla danego wyrobu.
4. Zasady prawidłowego znakowania alergenów.
5. Dokumenty wspomagające - przewodniki UE, FDA, Codex Alimentarius.
6. Dodatkowe pytania, podsumowanie, zakończenie szkolenia.

W przypadku dodatkowych pytań po szkoleniu prosimy o kontakt z naszym Trenerem, który odpowie na Państwa pytania dotyczące tematyki szkolenia do 2 tygodniu po wydarzeniu. Po tym terminie konsultacje będą traktowane jako usługa płatna.



TRENER:

Małgorzata Krzepkowska - Absolwentka Politechniki Łódzkiej. Magister inżynier Biotechnologii oraz studiów podyplomowych Zarządzanie Jakością. Posiada wieloletnie doświadczenie w pracy zakładach przemysłu spożywczego w zarządzaniu jakością. Od 2010 r. trener, konsultant i audytor w zakresie bezpieczeństwa żywności (audytor HACCP, ISO 22000, IFS Food, audytor wiodący normy ISO 9001 oraz BRC Food), food defence, food fraud, zarządzania alergenami. Ekspert w zakresie prawa żywnościowego, ze szczególnym uwzględnieniem aspektów znakowania żywności. Posiada wieloletnie doświadczenie w weryfikacji etykiet, interpretacji przepisów. Podczas szkoleń skutecznie omawia zawłości prawa żywnościowego w odniesieniu do praktyki rynkowej.

TERMINY:

24.03.2025 - szkolenie on-line

05.06.2025 - szkolenie on-line

29.09.2025, Gdynia - szkolenie on-line lub stacjonarnie

12.12.2025 - szkolenie on-line

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**

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 wysyłana w wersji papierowej.

ZASADY ORGANIZACJI SZKOLENIA W PRZYPADKU WYBORU TRYBUON-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.

