

SZKOLENIE

„OPRACOWANIE PLANU KONTROLI ZAPOBIEGAWCZYCH I PRAKTYCZNA INTERPRETACJA WYMAGAŃ PRAWNYCH DOTYCZĄCYCH ŻYWNOSCI WPROWADZANEJ DO OBROTU NA TERENIE USA.”

WYKŁADY, WARSZTATY, WYMIANA DOŚWIADCZENIA

TRYB SZKOLENIA: ON-LINE

SYMBOL: 251 DSZ

KORZYŚCI Z CERTYFIKACJI:

Uzyskanie certyfikatu TPCP stanowi potwierdzenie zgodności planu bezpieczeństwa żywności i jego stosowania w zakładzie z wymaganiami jurysdykcji FDA co przekłada się na wzrost zaufania importerów i uzyskanie łatwiejszego dostępu do tamtejszego rynku, a ponadto przynosi korzyści na poziomie celnym oraz zmniejsza prawdopodobieństwo kontroli zakładu produkcyjnego przez urzędników FDA.

UCZESTNICY SZKOLENIA:

Standard skierowany jest do firm eksportujących żywność do USA, opracowany zgodnie z ustawą o modernizacji bezpieczeństwa żywności (Food Safety Modernization Act - FSMA). Ma on zastosowanie dla prawie wszystkich firm podlegających jurysdykcji FDA począwszy od produkcji podstawowej (np. świeże owoce i warzywa oraz związana z nimi działalność przetwórcza) kończąc na produkcji szeroko pojętej żywności przetworzonej.

PROGRAM SZKOLENIA:

1. Omówienie założeń Planu Bezpieczeństwa Żywności.
2. Dobre praktyki produkcyjne i inne programy wstępne.
3. Biologiczne, chemiczne, fizyczne i motywowane ekonomicznie zagrożenia bezpieczeństwa żywności.
4. Wstępne kroki w opracowywaniu planu bezpieczeństwa żywności.
5. Analiza zagrożeń i określanie kontroli zapobiegawczych.
6. Omówienie: Process Preventive Controls, Allergen Preventive Controls, Allergen Preventive Controls, Sanitation Preventive Controls, Supply-Chain Preventive Controls.
7. Procedury weryfikacji i walidacji.
8. Wymagania dotyczące utrzymania zapisów.
9. Plan wycofania.
10. Podsumowanie szkolenia, pytania.

PROWADZĄCY:

Zbigniew Oczadły - Doktor nauk rolniczych w zakresie technologii żywienia i żywności – chemii i analizy żywności (Uniwersytet Rolniczy w Krakowie, Wydział Technologii Żywności, Katedra Analizy i Oceny Jakości Żywności). Wykładowca z zakresu prawa żywnościowego oraz wymagań standardów BRC i IFS w ramach studiów podyplomowych na wydziale Technologii Żywności Uniwersytetu Rolniczego w Krakowie. Audytor wiodący w zakresie standardów BRC Food, IFS Food, FSSC 22000 oraz GLOBALG.A.P.; audytor systemów ISO 9001, ISO 22000 oraz HACCP. Wykształcenie pedagogiczne, wieloletnie doświadczenie

w prowadzeniu szkoleń między innymi z zakresu prawa żywnościowego, wymagań standardów sieciowych, audytów wewnętrznych. Wieloletnie doświadczenie w prowadzeniu analiz sensorycznych, badań konsumenckich, projektowania pracowni sensorycznych.

Kamila Zawartka - Magister inżynier technologii żywności (Uniwersytet Rolniczy w Krakowie). Ukończyła studia podyplomowe

z zakresu zarządzania jakością i bezpieczeństwem w przemyśle spożywczym. Certyfikowany audytor wiodący standardu TPCP (Third Party Certification Program) na zgodność z wymaganiami FDA-FSMA. Kierownik działu standardów dla przetwórstwa w Jednostce Certyfikującej QA Solutions. Z branżą certyfikacji związana od ponad 10 lat.

TERMIN:

13.09.2024 – szkolenie on-line

AGENDA SZKOLENIA ON-LINE:

9:30 – 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

15:00 podsumowanie, zakończenie

CENA SZKOLENIA:

TRYB ON-LINE

697,00 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.

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 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 / 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.