

SZKOLENIE
„LIDER ZESPOŁU DS. BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOCİ.
ZARZĄDZANIE ZESPOŁEM I SYSTEMEM BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOCİ”

WYKŁADY, PREZENTACJA, CASE-STUDY, DYSKUSJA

TRYB SZKOLENIA: ON-LINE

SYMBOL: 292 DSZ

CEL / OPIS SZKOLENIA:

Celem szkolenia jest zdobycie wiedzy i umiejętności do pełnienia funkcji lidera w zespole ds. jakości i bezpieczeństwa żywności, zarządzania zespołem i gromadzenia i analizy danych oraz zarządzania zmianą.

UCZESTNICY SZKOLENIA:

Szkolenie skierowane jest do:

- liderów i członków zespołu HACCP,
- osób zaangażowanych w zarządzanie systemem zarządzania bezpieczeństwem żywności,
- pracowników i kierowników działów zarządzania lub kontroli jakości oraz osób odpowiedzialnych za poszczególne obszary w zakładach,
- audytorów wewnętrznych systemów zarządzania jakością.

PROGRAM SZKOLENIA:

1. Wymagania prawne dotyczące systemu HACCP i Codex Alimentarius.
2. Wymagania standardów uznanych przez GFSI w zakresie kompetencji i odpowiedzialności zespołu ds. HACCP.
3. 12 etapów i 7 zasad systemu HACCP w ujęciu praktycznym - warsztaty:
 - Powołanie zespołu HACCP,
 - Opis produktu,
 - Określenie przeznaczenia produktu,
 - Schemat technologiczny,
 - Weryfikacja schematu technologicznego,
 - Analiza zagrożeń i określenie środków kontroli (GMP i GHP),
 - Określenie krytycznych punktów kontroli (CCP),
 - Ustanowienie limitów krytycznych,
 - Ustanowienie systemu monitorowania kontroli CCP,
 - Ustanowienie działań naprawczych w CCP,
 - Walidacja planu HACCP i weryfikacja systemu HACCP,
 - Dokumentowanie działań.
4. Utrzymanie systemu HACCP – zadania lidera i członków zespołu (gromadzenie, analiza danych, podejmowanie decyzji, ocena ryzyka) oraz współpraca z Najwyższym Kierownictwem.
5. Przegląd planu HACCP i zarządzanie zmianą w doskonaleniu systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności
6. Walidacja PRP, oPRP, CCP.
7. Weryfikacja i elementy auditu wewnętrznego.



8. Najczęstsze problemy i obszary do doskonalenia w pracy zespołów ds. HACCP – elementy kultury bezpieczeństwa żywności.
9. Współpraca z klientami i dostawcami.
10. Psychospołeczne podstawy zarządzania zespołem (zapobieganie konfliktom, budowanie relacji, współodpowiedzialność, komunikacja, itp.)
11. Dodatkowe pytania, podsumowanie, zakończenie szkolenia.

TRENER:

Ekspert w dziedzinie jakości i bezpieczeństwa żywności. W branży doradczej, audytorskiej i szkoleniowej od 2000 roku. Kompetencje trenerskie poświadczane odpowiednimi certyfikatami oraz długoletnią praktyką. W doświadczeniu współpraca z J.S. HAMILTON oraz jednostkami certyfikującymi m.in. TUV Nord, TUV Rheinland, ISOQAR, ISOCERT. Długoletni wykładowca Uniwersytetu Ekonomicznego w Poznaniu, Wyższej Szkoły Bankowej z tematyki zarządzania jakością, środowiskiem, bezpieczeństwem żywności, BHP, SPC, chemii, stosowania prawa żywnościowego, zrównoważonej konsumpcji i produkcji żywności, itp. Doświadczenie w branży spożywczej jako Pełnomocnik ds. zarządzania bezpieczeństwem żywności i BHP. Stała współpraca z przedsiębiorstwami branży spożywczej w zakresie doradztwa w systemach jakości i bezpieczeństwa żywności. W swojej pracy stawia na praktyczne podejście do tematu, miłą atmosferę i komunikatywność.

TERMINY:**26-27.05.2025****04-05.11.2025****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****1.249,00 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.

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 TRYBIE 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.

J.S. HAMILTON POLAND Sp. z o.o.

ul. Chwaszczyńska 180
81-571 GdyniaT.: + 48 58 766 99 00
F.: + 48 58 766 99 01szkolenia@jsh.com.pl
www.hamilton.com.pl

Oddział Tychy

ul. Goździków 1, 43-100 Tychy

T.: + 48 695 145 092

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.

