

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

WYKŁADY, PREZENTACJA, CASE-STUDY, DYSKUSJA

TRYB SZKOLENIA: ON-LINE / STACJONARNE

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:

05-06.02.2026 – szkolenie on-line

26-27.05.2026, Poznań – szkolenie on-line lub stacjonarnie

17-18.11.2026, Warszawa – szkolenie on-line lub stacjonarnie

*Na życzenie Klienta istnieje możliwość realizacji szkolenia w **FORMIE ZAMKNIĘTEJ**, zgodnie z indywidualnymi potrzebami i oczekiwaniami.*

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

1.350,00 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

1.790,00 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 dotyczącego możliwości wysyłania e-faktur, do wystawianej faktury doliczana będzie opłata administracyjna w wysokości 10,00 zł netto i faktura zostanie wysłana w wersji papierowej.

RABATY:

Szkolenie może być realizowane w ramach PAKIETU SZKOLENIOWEGO (rabat 10% na wszystkie szkolenia w pakiecie plus certyfikat specjalisty), szczegóły na stronie: <https://hamilton.com.pl/szkolenia/pakiety-szkolen/> .

Zgłoszenia wysłane na **co najmniej 2 tygodnie przed jego terminem, objęte są rabatem 5%** od ceny katalogowej szkolenia. **Dругa i kolejna osoba z tej samej firmy otrzymają rabat w wysokości 10 % . ***

*promocje nie łączą się z innymi rabatami

*nie dotyczy szkoleń w ramach pakietów

ZASADY ORGANIZACJI SZKOLENIA W PRZYPADKU WYBORU 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 certyfikat / zaświadczenie uczestnictwa w wersji elektronicznej na adres e-mail 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 pod numerem telefonu: 58/ 766 99 46.

