

„SZKOLENIE DOSKONALĄCE DLA ZESPOŁU HACCP ZGODNIE Z WYMAGANIAMI STANDARDU BRCS FOOD ISSUE 9”

WYKŁADY, ANALIZA PRZYKŁADÓW, PYTANIA I ODPOWIEDZI

TRYB SZKOLENIA: ON-LINE / STACJONARNE

SYMBOL: 339 DSZ

CEL / OPIS SZKOLENIA:

Szkolenie ma na celu wyposażenie uczestników w specjalistyczną wiedzę niezbędną do samodzielnego budowania, prowadzenia i doskonalenia systemu HACCP zgodnie z wymaganiami standardu BRCS Food Issue 9 — od powołania zespołu i opisu produktu, przez rzetelną analizę zagrożeń i wyznaczenie krytycznych punktów kontroli, aż po wdrożenie skutecznego systemu monitorowania, działań naprawczych i weryfikacji planu.

Szkolenie służy jednocześnie wyrównaniu poziomu wiedzy w zespole, tak aby każdy jego członek, niezależnie od dotychczasowego doświadczenia, rozumiał swoją rolę, zakres odpowiedzialności i sposób działania w ramach systemu, a przewodniczący zespołu był przygotowany do prowadzenia i koordynowania prac zgodnie z wymaganiami standardu.

Po ukończeniu szkolenia uczestnicy będą potrafili :

- przeprowadzić analizę zagrożeń dla własnych produktów,
- wyznaczyć CCP i ustalić dla nich limity krytyczne,
- zbudować lub zaktualizować dokumentację systemu HACCP,
- utrzymywać system w sposób spełniający wymagania audytu certyfikacyjnego BRCS Food

UCZESTNICY SZKOLENIA:

Szkolenie przeznaczone jest dla członków zespołu bezpieczeństwa żywności (HACCP) , osoby nadzorujące pracę działów w zakładach przemysłu spożywczego

PROGRAM SZKOLENIA:

Dzień 1 – Wprowadzenie, wymagania i zespół HACCP

1. Powitanie, cele szkolenia, oczekiwania uczestników
2. Wymagania prawne dotyczące systemu HACCP
3. Wymagania standardu BRC Food w stosunku do zespołu HACCP
4. Rola i zadania przewodniczącego i członków zespołu HACCP
5. Powołanie zespołu HACCP
6. Opis produktu i określenie przeznaczenia produktu
7. Schemat technologiczny i weryfikacja schematu technologicznego
8. Podsumowanie dnia pierwszego.

Dzień 2 – Analiza zagrożeń, CCP i utrzymanie systemu HACCP

9. Powitanie, podsumowanie dnia 1, Q&A
10. Przeprowadzenie analizy zagrożeń i określenie środków kontroli (GMP i GHP)
11. Określenie krytycznych punktów kontroli (CCP)
12. Ustalenie zatwierdzonych limitów krytycznych i systemu monitorowania CCP



13. Ustanowienie działań naprawczych w CCP
14. Zatwierdzenie planu HACCP, jego weryfikacja i dokumentowanie działań
15. Utrzymanie systemu HACCP i doskonalenie
16. Najczęstsze problemy i obszary do doskonalenia
17. Egzamin, podsumowanie i zakończenie szkolenia.

TRENER:

Ukończony dyplomem mgr inż. technologii żywności i żywienia człowieka Wydział Nauk o Żywności, SGGW w Warszawie, Audytor wiodący standardu BRC Global Standard for Food Safety v.9. Audytor wewnętrzny standardu IFS v. 8, Audytor wiodący normy ISO 9001:2015 z akredytacją IRCA, Praktyka w prowadzeniu szkoleń (dla klientów wewnętrznych i zewnętrznych). Potwierdzone sukcesy w ciągłym zapewnianiu pełnej zgodności zakładowego systemu jakości z wymaganiami prawnymi, z międzynarodowymi standardami jakości żywności (HACCP, GMP, GHP, ISO 22000, IFS, BRC Food), opakowań (BRC Packaging) i pasz (QS, FAMI-QS) oraz klientów (m. in. Sieci handlowe) poparte pozytywnymi wynikami licznych inspekcji i audytów jednostek certyfikujących i klientów). Praktyczna znajomość procesów produkcji żywności i opakowań do kontaktu z żywnością, standardów jakości i prawa żywnościowego i opakowaniowego. Rozwinięte umiejętności komunikacji (m.in. kierowanie działami jakości, przewodniczenie zakładowym Zespołom ds. Bezpieczeństwa Żywności), dobra organizacja pracy własnej i podległych pracowników.

TERMINY:**23-24.06.2026 r.****15-16.09.2026 r.****17-18.11.2026 r.**

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

AGENDA SZKOLENIA:

09:00 – 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****1.050,00 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**1.350,00 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. **Druga 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.

