

PAKIETY SZKOLENIOWE - ROK 2026
rabat 10 % od ceny katalogowej szkolenia

INDYWIDUALNY PAKIET			OBLICZ CENĘ RAZEM Z NAMI
	Zaprojektuj samodzielnie swój pakiet szkoleń, wybierając tematy interesujących Cię szkoleń !	harmonogram 2026	e-mail: szkolenia@jsh.com.pl
AKADEMIA BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOCI. SYSTEM HACCP			3075,50 zł (szkolenia on-line)
53 DSZ	Dobra praktyka produkcyjna i higieniczna z uwzględnieniem zasad HACCP. Podstawowe zasady bezpieczeństwa żywności dla pracowników operacyjnych.	20/07/2026 On-Line 20/07/2026 Gdynia 14/09/2026 On-Line 14/09/2026 Warszawa 23/11/2026 On-Line	Specjalista ds. jakości i bezpieczeństwa żywności wg HACCP.
61 DSZ	Wymagania systemu HACCP wg Codex Alimentarius. Szkolenie doskonalące dla zespołu HACCP.	18/06/2026 On-Line 18/06/2026 Warszawa 25/08/2026 On-Line 25/08/2026 Gdynia 30/11/2026 On-Line	
10 DSZ	Audyt wewnętrzny systemu HACCP wg ISO 22000.	18/06/2026 On-Line 18/06/2026 Warszawa 25/08/2026 On-Line 25/08/2026 Gdynia 30/11/2026 On-Line	
158 DSZ	Rola lidera i zespołu HACCP w kształtowaniu systemu bezpieczeństwa żywności.	16/11/2026 On-Line	
100 DSZ	Strefy wysokiego ryzyka w zakładach przemysłu spożywczego w odniesieniu do wymagań standardów bezpieczeństwa żywności BRCGS Food, IFS Food.	13/10/2026 On-Line 13/10/2026 Warszawa	

AKADEMIA BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOŚCI. ZANIECZYSZCZENIA			4486,50 zł (szkolenia on-line)
68 JB	Zanieczyszczenia żywności. Aktualizacja wymagań prawnych, metod analiz.	28/09/2026 On-Line 28/09/2026 Warszawa 04/12/2026 On-Line	Specjalista ds. zanieczyszczeń żywności.
188 DSZ	Zapobieganie, monitorowanie oraz detekcja ciał obcych w systemach bezpieczeństwa żywności.	25/06/2026 On-Line 25/06/2026 Gdynia 13/10/2026 On-Line 13/10/2026 Warszawa	
63 JB	Nadzór nad alergenami w zakładzie produkcyjnym.	17/06/2026 On-Line 17/06/2026 Warszawa 30/09/2026 On-Line 30/09/2026 Poznań 14/12/2026 On-Line	
04 JB	Pozostałości pestycydów w produktach spożywczych - przegląd wymagań, klasyfikacja, interpretacja wyników analiz.	19/06/2026 On-Line 19/06/2026 Poznań 21/08/2026 On-Line 08/10/2026 On-Line 08/10/2026 Warszawa	
82 WEB	Mikotoksyny w żywności pod kontrolą – Od regulacji prawnych po najnowsze techniki analizy.	20/11/2026 On-Line	
102 JB	Zintegrowane zarządzanie szkodnikami w zakładzie: ocena ryzyka, deratyzacja oraz dobre praktyki magazynowe.	08/07/2026 On-Line 14/10/2026 On-Line 14/10/2026 Warszawa	
198 MIK	Kryteria mikrobiologiczne- meandry rozporządzenia UE 2073/2005. Co, kiedy, dlaczego?	26/10/2026 On-Line	
AKADEMIA BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOŚCI. MONITORING ŚRODOWISKA PRODUKCYJNEGO			
03 JB	Mikrobiologiczny monitoring środowiska produkcyjnego w zakładach produkcji żywności.	17/07/2026 On-Line 23/09/2026 On-Line 23/09/2026 Warszawa 03/12/2026 On-Line	Specjalista ds. monitoringu środowiska.
18 JB	Mycie i dezynfekcja maszyn i urządzeń w przemyśle spożywczym.	16/07/2026 On-Line 16/07/2026 Gdynia 16/10/2026 On-Line 16/10/2026 Katowice	
118 JB	Projektowanie procesów mycia i dezynfekcji, utrzymanie higieny w środowisku produkcji oraz higieny osobistej w przetwórstwie żywności.	29/06/2026 On-Line 21/09/2026 On-Line 09/12/2026 On-Line	

199 MIK	Mikrobiologiczny monitoring środowiska produkcji żywności – tworzenie skutecznych programów i praktyczne aspekty sanityzacji.	19/08/2026 On-Line 19/11/2026 On-Line	
AKADEMIA BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOCI. ZRÓWNOWAŻONA PRODUKCJA ŻYWNOCI			2 345,40 zł (szkolenia on-line)
47 JB	Żywność ekologiczna – zasady produkcji oraz wymogi dotyczące wprowadzania do obrotu.	27/07/2026 On-Line 04/12/2026 On-Line	Specjalista ds. zrównoważonej produkcji żywności.
269 WEB	Nowa żywność – Novel food. Definicja, składniki nowej żywności, warunki stosowania i znakowanie – WEBINARIUM.	07/07/2026 On-Line 27/10/2026 On-Line	
60 WEB	Etykietowanie żywności przyjaznej środowisku i zrównoważonemu rozwojowi – WEBINARIUM.	06/11/2026 On-Line	
267 ENVI	Wylesianie a nowe regulacje EUDR - obowiązki i wyzwania.	02/09/2026 On-Line 25/11/2026 On-Line	
AKADEMIA ZARZĄDZANIA ZESPOŁEM HACCP			3 237,30 zł (szkolenia on-line)
283 DSZ	Zarządzanie zmianą w systemach bezpieczeństwa żywności. Walidacja, przegląd, weryfikacja planu HACCP i innych procesów.	15/10/2026 On-Line 15/10/2026 Warszawa	Specjalista ds. zarządzania zespołem HACCP.
284 DSZ	System bezpieczeństwa w łańcuchu dostaw wg normy ISO 28000.	16/12/2026 On-Line	
285 DSZ	Zarządzanie zespołem HACCP – jak skutecznie pracować w zespole (w oparciu o zasady pracy zespołowej).	14/10/2026 On-Line 14/10/2026 Warszawa	
292 ZA	Lider zespołu ds. bezpieczeństwa żywności – zarządzanie zespołem i systemem bezpieczeństwa żywności.	17-18/11/2026 On-Line 17-18/11/2026 Warszawa	

AKADEMIA JAKOŚCI I BEZPIECZEŃSTWA PASZ			2 554,20 zł (szkolenia on-line)
162 JBP	Wymagania standardu GMP+ FC SCHEME 2020. Szkolenie przekrojowe.	18/09/2026 On-Line 11/12/2026 On-Line	Specjalista ds. Jakości i bezpieczeństwa pasz.
119 JBP	Zespół HACCP oraz dobre praktyki higieniczne i produkcyjne w przedsiębiorstwach paszowych.	18/06/2026 On-Line 19/10/2026 On-Line 07/12/2026 On-Line	
63 WEB	Badanie GMO w żywności i paszach - interpretacja wyników badań oraz wymagań zgodnie z VLOG.	16/10/2026 On-Line	
121 JBP	Zasady etykietowania i wprowadzania do obrotu pasz. Praktyczne zastosowanie przepisów, najczęstsze błędy.	18/08/2026 On-Line 13/11/2026 On-Line	
AKADEMIA STANDARD IFS FOOD DLA PRODUCENTÓW ŻYWNOCI			4 525,20 zł (szkolenia on-line)
221 DSZ	Wymagania standardu IFS Food v. 8 - szkolenie ON-LINE (szkolenie na licencji IFS Academy).	13/07/2026 On-Line 27/08/2026 On-Line 27/08/2026 Gdynia 01/10/2026 On-Line 07/12/2026 On-Line	Specjalista ds. systemu zarządzania IFS FOOD.
224 DSZ	Audytor wewnętrzny standardu IFS Food v. 8.	27-28/08/2026 On-Line 27-28/08/2026 Gdynia 01-02/10/2026 On-Line 07-08/12/2026 On-Line	
163 DSZ	Food fraud - Autentyczność żywności i ocena podatności na zafałszowania w branży spożywczej w odniesieniu do wymagań BRCGS Food, IFS Food, FSSC 22000.	11/06/2026 On-Line 06/11/2026 On-Line	
131 DSZ	Kultura bezpieczeństwa żywności – warsztaty.	12/06/2026 On-Line 21/08/2026 On-Line 20/11/2026 On-Line	
129 DSZ	Pełnomocnik ds. jakości w zakresie wymagań standardów BRCGS Food oraz IFS Food. Audyt wewnętrzny w zakresie bezpieczeństwa żywności.	24-25/09/2026 On-Line 24-25/09/2026 Warszawa 17-18/12/2026 On-Line	

AKADEMIA STANDARD BRCGS FOOD DLA PRODUCENTÓW ŻYWNOCI			4 525,20 zł (szkolenia on-line)
125 DSZ	Wymagania standardu BRCGS Food v. 9.	29/06/2026 On-Line 24/09/2026 On-Line 05/11/2026 On-Line 10/12/2026 On-Line	Specjalista ds. systemu zarządzania BRCGS FOOD.
126 DSZ	Audytor wewnętrzny standardu BRCGS Food v.9.	29-30/06/2026 On-Line 24-25/09/2026 On-Line 05-06/11/2026 On-Line 10-11/12/2026 On-Line	
163 DSZ	Food fraud - Autentyczność żywności i ocena podatności na zafałszowania w branży spożywczej w odniesieniu do wymagań BRCGS Food, IFS Food, FSSC 22000.	11/06/2026 On-Line 06/11/2026 On-Line	
131 DSZ	Kultura bezpieczeństwa żywności – warsztaty.	12/06/2026 On-Line 21/08/2026 On-Line 20/11/2026 On-Line	
129 DSZ	Pełnomocnik ds. jakości w zakresie wymagań standardów BRCGS Food oraz IFS Food. Audyt wewnętrzny w zakresie bezpieczeństwa żywności.	24-25/09/2026 On-Line 24-25/09/2026 Warszawa 17-18/12/2026 On-Line	
AKADEMIA STANDARD FSSC 22000 DLA PRODUCENTÓW ŻYWNOCI			4021,20 zł (szkolenia on-line)
222 DSZ	Wymagania schematu certyfikacji FSSC 22000, v. 6.	26/11/2026 On-Line	Specjalista ds. systemu zarządzania FSSC 22000.
130 DSZ	Pełnomocnik i audytor wewnętrzny standardu schematu certyfikacji FSSC 22000 v.6.	26-27/11/2026 On-Line	
16 DSZ	Jak poprawnie opracować plany oceny zagrożeń i ryzyka w systemach bezpieczeństwa żywności HACCP, VACCP, TACCP ?	03/09/2026 On-Line 03/09/2026 Warszawa	
189 DSZ	Doskonalenie systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności poprzez zrozumienie działań prewencyjnych i analiza źródłowej przyczyny.	23/10/2026 On-Line	
46 DSZ	Identyfikowalność w praktyce - audyty i procedury.	26/06/2026 On-Line 21/09/2026 On-Line 17/12/2026 On-Line	

AKADEMIA BEZPIECZEŃSTWA OPAKOWAŃ			4280,40 zł (szkolenia on-line)
56 BO	Materiały do kontaktu z żywnością - wymagania prawne i praktyczne. Przygotowanie deklaracji zgodności.	24/06/2026 On-Line 20/07/2026 On-Line 20/07/2026 Kraków 26/08/2026 On-Line 28/09/2026 On-Line 28/09/2026 Gdynia 29/10/2026 On-Line 27/11/2026 On-Line 27/11/2026 Katowice 17/12/2026 On-Line	Specjalista ds. bezpieczeństwa opakowań.
166 BO	Ograniczenia i wyzwania dla opakowań z tworzyw polimerowych (tradycyjnych i biotworzyw).	25/06/2026 On-Line 19/11/2026 On-Line	
83 BO	Ekoprojektowanie opakowań.	22/09/2026 On-Line	
21 WEB	Substancje PFAS oraz oleje mineralne MOSH/MOAH i NIAS w opakowaniach. – WEBINARIUM.	26/06/2026 On-Line 10/09/2026 On-Line 02/12/2026 On-Line	
141 SEN	Badanie zmian zapachu i smaku przy kontakcie opakowania z żywnością.	03/07/2026 On-Line 09/10/2026 On-Line 09/10/2026 On-Line 09/10/2026 Gdynia	
155 BO	Pełnomocnik i audytor wewnętrzny standardu BRCGS Packaging Materials v. 7., z uwzględnieniem zmian w standardzie.	22-23/07/2026 On-Line 22-23/07/2026 Kraków 15-16/10/2026 On-Line	
AKADEMIA LABORATORIUM MIKROBIOLOGII ŻYWNOCI			
198 MIK	Kryteria mikrobiologiczne- meandry rozporządzenia UE 2073/2005 – co, kiedy, dlaczego?	26/10/2026 On-Line	Specjalista ds. analiz mikrobiologicznych.
229 MIK	Jakie parametry mikrobiologiczne przyjąć dla surowców i produktów nieobjętych rozporządzeniami i specyfikacjami.	15/09/2026 On-Line 17/11/2026 On-Line	
230 MIK	Badania mikrobiologiczne żywności – metody, dobór i interpretacja wyników.	03/07/2026 On-Line 01/12/2026 On-Line	
01 MIK	Analiza mikrobiologiczna żywności. Szkolenie STACJONARNE - trzy dni.	15-17/07/2026 Gdynia 30/09-02/10/2026 Gdynia 21-23/10/2026 Gdynia 25-27/11/2026 Gdynia 09-11/12/2026 Gdynia	

02 MIK	Warsztaty z przygotowania i kontroli jakości żywek i szczepów mikrobiologicznych. Szkolenie STACJONARNE.	14-15/10/2026 Gdynia	
171 MIK	Warsztaty z walidacji, weryfikacji i szacowanie niepewności wyników w mikrobiologii żywności. Szkolenie STACJONARNE.	10-11/06/2026 Gdynia	
AKADEMIA ANALIZY SENSORYCZNEJ			3014,10 zł (szkolenie on-line i warsztaty)
02 SEN	Praktyczne metody analizy sensorycznej i weryfikacja wrażliwości.	04-05/08/2026 Gdynia 16-17/12/2026 Gdynia	Specjalista ds. analiz sensorycznych.
142 SEN	Lider zespołu sensorycznego – wymagania, zadania, sytuacje problematyczne.	23/10/2026 On-Line	
233 SEN	Doskonalenie oraz wdrażanie nowych produktów w oparciu o analizę danych z badań sensorycznych.	24/09/2026 On-Line 11/12/2026 On-Line	
AKADEMIA LABORATORIUM ANALITYCZNE			3200,40 zł (szkolenia on-line)
43 LAB	Dobra Praktyka Laboratoryjna w teorii i praktyce. Przygotowanie jednostki badawczej do wdrożenia i certyfikacji.	29/10/2026 On-Line	Specjalista ds. analiz laboratoryjnych.
177 LAB	Spójność pomiarowa w praktyce analitycznej.	NA ŻĄDANIE.	
98 LAB	Nadzór nad wyposażeniem pomiarowym w organizacji i spójność pomiarowa w systemach zarządzania.	17/09/2026 On-Line 17/09/2026 Warszawa 27/11/2026 On-Line	
90 LAB	Walidacja metod analitycznych i szacowania niepewności wyników. Badania fizykochemiczne, instrumentalne.	20/11/2026 On-Line	

176 LAB	Szkolenie doskonalące dla audytorów wewnętrznych w odniesieniu do wymagań normy PN-EN ISO/IEC 17025:2018-02.	02/12/2026 On-Line	
AKADEMIA ZRÓWNOWAŻONY ROZWÓJ I INNOWACJE			3175,20 zł (szkolenia on-line)
212 ZR	Mierzenie śladu węglowego firmy i produktu w trzech zakresach w kontekście ESG.☒	13/07/2026 On-Line 15/09/2026 On-Line 27/11/2026 On-Line	Specjalista ds. zrównoważonego rozwoju i innowacji.
268 ZR	ESG w organizacji: obowiązki, strategia i raportowanie.☒	28-29/07/2026 On-Line 29-30/09/2026 On-Line 15-16/12/2026 On-Line	
277 WEB	Dziś i jutro AI w biznesie.	24/06/2026 On-Line 30/09/2026 On-Line 10/12/2026 On-Line	



J.S.Hamilton Poland Sp. z o.o.
 ul. Chwaszczyńska 180
 81-591 Gdynia
 tel : 58 766 99 46
 Email: szkolenia@jsh.com.pl

Wersja 1 z dnia 09.06.2026 r.