



HARMONOGRAM SZKOLEŃ

WRZESIEŃ - GRUDZIEŃ 2026 rok

* Zgłoś się na szkolenie co najmniej 2 tygodnie przed jego terminem, a otrzymasz 5 % rabatu od ceny szkolenia.
Druga i kolejna osoba z tej samej firmy otrzymają rabat 10 %.

SYMBOL		TRYB SZKOLENIA	SPRAWDŹ PROGRAM	ceny ON-LINE	ceny STACJONARNE	WRZESIEŃ	PAŹDZIERNIK	LISTOPAD	GRUDZIEŃ
	JAKOŚĆ I BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOSTCI								
50 JB	Znakowanie żywności. Interpretacja przepisów prawa.	ON-LINE / STACJONARNE	SPRAWDŹ PROGRAM	790,00 zł	1 090,00 zł	15.09.2026 Poznań		23.11.2026	
257 JB	Znakowanie żywności – warsztaty z zakresu weryfikacji etykiet.	ON-LINE / STACJONARNE	SPRAWDŹ PROGRAM	569,00 zł	919,00 zł	16.09.2026 Poznań		24.11.2026	
329 WEB	Dyrektywy śniadaniowe – jakie zmiany dotyczą miodu, soków owocowych i dżemów. NOWOŚĆ	WEBINARIUM	SPRAWDŹ PROGRAM	479,00 zł	-	07.09.2026	08.10.2026		
330 WEB	Nowości legislacyjne – przegląd zmian z zakresu składu oraz oznakowania żywności. NOWOŚĆ	WEBINARIUM	SPRAWDŹ PROGRAM	479,00 zł	-			19.11.2026	
331 WEB	Żywność specjalnego przeznaczenia medycznego (FSMP) – kwalifikacja, oznakowanie, obowiązki producenta. NOWOŚĆ	WEBINARIUM	SPRAWDŹ PROGRAM	479,00 zł	-	17.09.2026			
62 JB	Znakowanie żywności. Piekarnictwo i wyroby cukiernicze.	ON-LINE / STACJONARNE	SPRAWDŹ PROGRAM	790,00 zł	1 090,00 zł			03.11.2026	
09 JB	Znakowanie żywności. Przemysł mięsny.	ON-LINE / STACJONARNE	SPRAWDŹ PROGRAM	890,00 zł	1 090,00 zł		09.10.2026		
89 JB	Znakowanie żywności. Produkty rybołówstwa i akwakultury.	ON-LINE / STACJONARNE	SPRAWDŹ PROGRAM	790,00 zł	1 090,00 zł			13.11.2026	
159 JB	Znakowanie żywności. Przemysł mleczarski.	ON-LINE / STACJONARNE	SPRAWDŹ PROGRAM	790,00 zł	1 090,00 zł	16.09.2026 Poznań			
182 JB	Znakowanie żywności na rynek Stanów Zjednoczonych.	ON-LINE	SPRAWDŹ PROGRAM	849,00 zł	-		15.10.2026		
04 WEB	Znakowanie wartością odżywczą produktów na Stany Zjednoczone, Kanadę, Zjednoczone Emiraty Arabskie.	WEBINARIUM	SPRAWDŹ PROGRAM	479,00 zł	-		08.10.2026		
217 JB	Znakowanie żywności. Produkty gotowe i dania gotowe.	ON-LINE	SPRAWDŹ PROGRAM	790,00 zł	-		29.10.2026		

160 JB	System Nutri-Score – Zasady stosowania systemu krok po kroku.	ON-LINE	SPRAWDŹ PROGRAM	790,00 zł	-		20.10.2026		
24 WEB	Hasła marketingowe w znakowaniu żywności.	WEBINARIUM	SPRAWDŹ PROGRAM	479,00 zł	-	16.09.2026			
47 WEB	Deklaracja kraju lub miejsca pochodzenia podstawowego składnika w świetle przepisów prawa żywnościowego.	WEBINARIUM	SPRAWDŹ PROGRAM	409,00 zł	-		13.10.2026		
17 JB	Określanie wartości odżywczej do celów znakowania – aspekty praktyczne.	ON-LINE	SPRAWDŹ PROGRAM	790,00 zł	-		14.10.2026		
52 JB	Oświadczenia żywieniowe i zdrowotne - ramy prawne, praktyka rynkowa, planowane zmiany.	ON-LINE / STACJONARNE	SPRAWDŹ PROGRAM	790,00 zł	1 090,00 zł			19.11.2026	
275 WEB	Wprowadzenie konsumenta w błąd w ujęciu systemowym i orzecznictwie.	WEBINARIUM	SPRAWDŹ PROGRAM	569,00 zł	-	15.09.2026		25.11.2026	
174 JB	Stosowanie prawa żywnościowego w praktyce.	ON-LINE	SPRAWDŹ PROGRAM	790,00 zł	-			16.11.2026	
69 WEB	Kontrola towarów paczkowanych wg ustawy z dnia 7 maja 2009 r.	WEBINARIUM	SPRAWDŹ PROGRAM	479,00 zł	-		26.10.2026		
68 JB	Zanieczyszczenia i zafalszowanie żywności. Aktualizacja wymagań prawnych, metody analiz. NOWOŚĆ	ON-LINE / STACJONARNE	SPRAWDŹ PROGRAM	749,00 zł	980,00 zł	28.09.2026 Warszawa			04.12.2026
339 WEB	Interpretacja wyników badań – zanieczyszczenia żywności. NOWOŚĆ	WEBINARIUM	SPRAWDŹ PROGRAM	479,00 zł	-			04.11.2026	
82 WEB	Mikotoksyny w żywności pod kontrolą – Od regulacji prawnych po najnowsze techniki analizy.	WEBINARIUM	SPRAWDŹ PROGRAM	409,00 zł	-			20.11.2026	
04 JB	Pozostałości pestycydów w produktach spożywczych - przegląd wymagań z uwzględnieniem zmian w przepisach, klasyfikacja, interpretacja wyników analiz	ON-LINE / STACJONARNE	SPRAWDŹ PROGRAM	749,00 zł	980,00 zł		08.10.2026 Warszawa		
340 WEB	Interpretacja wyników badań – pozostałości pestycydów w żywności. NOWOŚĆ	WEBINARIUM	SPRAWDŹ PROGRAM	479,00 zł	-	25.09.2026			15.12.2026
63 JB	Nadzór nad alergenami w zakładzie produkcyjnym.	ON-LINE / STACJONARNE	SPRAWDŹ PROGRAM	749,00 zł	980,00 zł	30.09.2026 Poznań			14.12.2026
274 WEB	Ilościowa ocena ryzyka związana z alergenami, w oparciu o wytyczne.	WEBINARIUM	SPRAWDŹ PROGRAM	569,00 zł	-		29.10.2026		
188 DSZ	Zapobieganie, monitorowanie oraz detekcja ciał obcych w systemach bezpieczeństwa żywności.	ON-LINE / STACJONARNE	SPRAWDŹ PROGRAM	749,00 zł	980,00 zł		21.10.2026 Warszawa		
22 WEB	Zawartość mięsa i wody dodanej w produktach mięsnych – w oparciu o przewodnik CCFRA 2007.	WEBINARIUM	SPRAWDŹ PROGRAM	409,00 zł	-		13.10.2026		

39 WEB	Nowoczesne metody badań obciążeniowych w ustalaniu terminu przydatności do spożycia.	WEBINARIUM	SPRAWDŹ PROGRAM	479,00 zł	-				16.12.2026
94 JB	Substancje dodatkowe, aromaty, enzymy w przetwórstwie spożywczym. Regulacje prawne, praktyka stosowania i kontrola.	ON-LINE / STACJONARNE	SPRAWDŹ PROGRAM	790,00 zł	1 090,00 zł		23.10.2026 Poznań		08.12.2026
47 JB	Żywność ekologiczna – zasady produkcji oraz wymogi dotyczące wprowadzania do obrotu.	ON-LINE	SPRAWDŹ PROGRAM	749,00 zł	-				04.12.2026
31 JB	Żywność dla wegetarian i vegan vs. przepisy prawa żywnościowego.	ON-LINE / STACJONARNE	SPRAWDŹ PROGRAM	790,00 zł	1 090,00 zł				15.12.2026
92 JB	Suplementy diety - skład, oznakowanie i reklama w świetle aktualnych przepisów prawnych i planowanych zmian.	ON-LINE / STACJONARNE	SPRAWDŹ PROGRAM	790,00 zł	1 090,00 zł		28.10.2026 Poznań		17.12.2026
247 JB	Suplementy diety - warsztaty i praktyczne wskazówki dotyczące znakowania i prezentacji.	ON-LINE / STACJONARNE	SPRAWDŹ PROGRAM	790,00 zł	1 090,00 zł			24.11.2026	
113 JB	Żywność prozdrowotna. Skład, oznakowanie, reklama.	ON-LINE	SPRAWDŹ PROGRAM	790,00 zł	-			18.11.2026	
269 WEB	Nowa żywność – Novel food. Definicja, składniki nowej żywności, warunki stosowania i znakowanie.	WEBINARIUM	SPRAWDŹ PROGRAM	479,00 zł	-		27.10.2026		
267 MIK	Mikrobiologia na start.	ON-LINE	SPRAWDŹ PROGRAM	790,00 zł	-			04.11.2026	
03 JB	Mikrobiologiczny monitoring środowiska produkcyjnego w zakładach produkcji żywności.	ON-LINE / STACJONARNE	SPRAWDŹ PROGRAM	790,00 zł	1 090,00 zł	25.09.2026 Warszawa			03.12.2026
87 JB	Higiena powietrza w zakładach przemysłu spożywczego w odniesieniu do wymagań standardów bezpieczeństwa żywności BRCGS Food, IFS Food, ISO 22000.	ON-LINE / STACJONARNE	SPRAWDŹ PROGRAM	749,00 zł	980,00 zł			24.11.2026	
18 JB	Mycie i dezynfekcja maszyn i urządzeń w przemyśle spożywczym.	ON-LINE / STACJONARNE	SPRAWDŹ PROGRAM	790,00 zł	1 090,00 zł		16.10.2026 Katowice		
118 JB	Projektowanie procesów mycia i dezynfekcji, utrzymanie higieny w środowisku produkcji oraz higieny osobistej w przetwórstwie żywności.	ON-LINE	SPRAWDŹ PROGRAM	790,00 zł	-	21.09.2026			09.12.2026
74 JB	Walidacja procesów czyszczenia, mycia i dezynfekcji, czyli jak uzyskać obiektywne dowody, że wdrożona metoda jest skuteczna.	ON-LINE	SPRAWDŹ PROGRAM	849,00 zł	-		26.10.2026		
44 JB	Ocena ryzyka i bezpieczeństwo jakości wody do spożycia.	ON-LINE	SPRAWDŹ PROGRAM	679,00 zł	-		05.10.2026		
259 JB	Wewnętrzna kontrola jakości wody zgodnie z najnowszymi przepisami prawa.	ON-LINE	SPRAWDŹ PROGRAM	679,00 zł	-			06.11.2026	
102 JB	Zintegrowane zarządzanie szkodnikami w zakładzie: ocena ryzyka, deratyzacja oraz dobre praktyki magazynowe.	ON-LINE / STACJONARNE	SPRAWDŹ PROGRAM	790,00 zł	1 090,00 zł		14.10.2026 Warszawa		

83 WEB	Najczęstsze zagrożenia związane ze szkodnikami – analiza przyczyn i skutecznych metod prewencji.	WEBINARIUM	SPRAWDŹ PROGRAM	409,00 zł	-	15.09.2026			
218 JB	Ekspert ds. Bezpieczeństwa Żywności w zakresie Pest Control zgodnie z systemem HACCP oraz standardami BRCS FOOD, IFS FOOD, FSSC 22000.	ON-LINE / STACJONARNE	SPRAWDŹ PROGRAM	1 350,00 zł	1 790,00 zł			26-27.11.2026	
78 JB	Dobrostan zwierząt rzeźnych podczas transportu i uboju.	ON-LINE / STACJONARNE	SPRAWDŹ PROGRAM	790,00 zł	1 090,00 zł	22.09.2026 Warszawa			16.12.2026
258 JB	Kontrola zgodności z wymaganiami weterynaryjnymi przy pozyskiwaniu, przetwórstwie, składowaniu i transporcie mleka oraz przetworów mlecznych.	ON-LINE	SPRAWDŹ PROGRAM	749,00 zł	-	29.09.2026			
86 JB	Zarządzanie reklamacjami konsumenckimi oraz wobec dostawców.	ON-LINE / STACJONARNE	SPRAWDŹ PROGRAM	1 350,00 zł	1 790,00 zł	17-18-09.2026			07-08.12.2026
216 JB	Projektowanie i wprowadzanie na rynek nowych produktów spożywczych.	ON-LINE / STACJONARNE	SPRAWDŹ PROGRAM	1 090,00 zł	1 990,00 zł	10-11.09.2026 Kraków		27.11.2026	
226 JB	Ocena jakości zbóż oraz ziaren roślin oleistych. Analizy pasz w odniesieniu do wymagań GMP+.	STACJONARNE	SPRAWDŹ PROGRAM	-	980,00 zł		23.10.2026 Gdynia		
	SEKCJA POBIERANIE PRÓBEK								
117 SPP	Próbkobiorca mięsa, wyrobów mięsnych i wymazów higieniczno-sanitarnych.	ON-LINE / STACJONARNE	SPRAWDŹ PROGRAM	749,00 zł	980,00 zł			18.11.2026	
183 SPP	Pobieranie próbek mleka i jego przetworów.	ON-LINE	SPRAWDŹ PROGRAM	679,00 zł	-		23.10.2026		
184 SPP	Pobieranie próbek olejów, nasion oleistych i tłuszczu roślinnych.	ON-LINE	SPRAWDŹ PROGRAM	679,00 zł	-			20.11.2026	
270 SPP	Pobierania próbek roślin, produktów roślinnych oraz żywności i pasz pochodzenia roślinnego na obecność pozostałości środków ochrony roślin.	ON-LINE	SPRAWDŹ PROGRAM	679,00 zł	-				03.12.2026
	JAKOŚĆ I BEZPIECZEŃSTWO PASZ								
162 JBP	Wymagania standardu GMP+ FC SCHEME 2020. Szkolenie przekrojowe.	ON-LINE	SPRAWDŹ PROGRAM	790,00 zł	-	18.09.2026			01.12.2026
119 JBP	Zespół HACCP oraz dobre praktyki higieniczne i produkcyjne w przedsiębiorstwach paszowych.	ON-LINE	SPRAWDŹ PROGRAM	749,00 zł	-		28.10.2026		07.12.2026
121 JBP	Zasady etykietowania i wprowadzania do obrotu pasz. Praktyczne zastosowanie przepisów, najczęstsze błędy.	ON-LINE	SPRAWDŹ PROGRAM	890,00 zł	-			13.11.2026	
332 JBP	Interpretowanie wyników pasz na przykładach.	ON-LINE	SPRAWDŹ PROGRAM	449,00 zł	-		28.10.2026		

120 JBP	Oznakowanie karm dla zwierząt domowych oraz wymagania weterynaryjno-sanitarne obowiązujące przy produkcji karm.	ON-LINE	SPRAWDŹ PROGRAM	749,00 zł	-		09.10.2026		
226 JB	Ocena jakości zbóż oraz ziaren roślin oleistych. Analizy pasz w odniesieniu do wymagań GMP+.	STACJONARNE	SPRAWDŹ PROGRAM	-	980,00 zł		23.10.2026 Gdynia		
234 JBP	Przechowywanie ziaren zbóż. Fumigacja, dezynsekcja i zabiegi sanitarne w magazynach.	ON-LINE / STACJONARNE	SPRAWDŹ PROGRAM	749,00 zł	980,00 zł	25.09.2026			
SYSTEMY BEZPIECZEŃSTWA I JAKOŚCI ŻYWNOSCI									
53 DSZ	Dobra praktyka produkcyjna i higieniczna z uwzględnieniem zasad HACCP. Podstawowe zasady bezpieczeństwa żywności dla pracowników operacyjnych.	ON-LINE / STACJONARNE	SPRAWDŹ PROGRAM	679,00 zł	980,00 zł	14.09.2026 Warszawa		23.11.2026	
261 DSZ	System HACCP, GHP, GMP w gastronomii.	ON-LINE	SPRAWDŹ PROGRAM	679,00 zł	-			25.11.2026	
61 DSZ	Wymagania systemu HACCP wg Codex Alimentarius. Szkolenie doskonalące dla zespołu HACCP.	ON-LINE / STACJONARNE	SPRAWDŹ PROGRAM	749,00 zł	980,00 zł			30.11.2026	
223 DSZ	Wymagania Codex Alimentarius - Food Hygiene w zakresie GHP i HACCP zgodne z nowelizacją 2022. NOWOŚĆ	ON-LINE	SPRAWDŹ PROGRAM	569,00 zł	-	21.09.2026			17.12.2026
10 DSZ	Audytor wewnętrzny systemu HACCP wg ISO 22000.	ON-LINE / STACJONARNE	SPRAWDŹ PROGRAM	749,00 zł	980,00 zł			05.11.2026	
158 DSZ	Rola lidera i zespołu HACCP w kształtowaniu systemu bezpieczeństwa żywności.	ON-LINE	SPRAWDŹ PROGRAM	749,00 zł	-			16.11.2026	
59 DSZ	Wymagania standardu ISO 22000:2018.	ON-LINE / STACJONARNE	SPRAWDŹ PROGRAM	749,00 zł	980,00 zł		12.10.2026		
127 DSZ	Wymagania i audytor wewnętrzny standardu ISO 22000:2018.	ON-LINE / STACJONARNE	SPRAWDŹ PROGRAM	1 350,00 zł	1 790,00 zł		12-13.10.2026		
221 DSZ	Wymagania standardu IFS Food v. 8 - (szkolenie na licencji IFS Academy).	ON-LINE / STACJONARNE	SPRAWDŹ PROGRAM	749,00 zł	1 090,00 zł		01.10.2026 TA		03.12.2026 MC
224 DSZ	Wymagania i Audytor wewnętrzny standardu IFS Food v. 8.	ON-LINE / STACJONARNE	SPRAWDŹ PROGRAM	1 350,00 zł	1 790,00 zł		01-02.10.2026 TA		03-04.12.2026 MC
125 DSZ	Wymagania standardu BRCGS Food v. 9.	ON-LINE / STACJONARNE	SPRAWDŹ PROGRAM	749,00 zł	980,00 zł	24.09.2026 MK		05-06.11.2026 TA	10.12.2026 BSZ
126 DSZ	Audytor wewnętrzny standardu BRCGS Food v.9.	ON-LINE / STACJONARNE	SPRAWDŹ PROGRAM	1 350,00 zł	1 790,00 zł	24-25.09.2026 MK		05-06.11.2026 TA	10-11.12.2026 BSZ
219 DSZ	Zadania zespołu bezpieczeństwa żywności w systemie zarządzania na podstawie wymagań Codex Alimentarius oraz standardów BRCGS Food i IFS Food.	ON-LINE / STACJONARNE	SPRAWDŹ PROGRAM	749,00 zł	980,00 zł		30.10.2026		

153 DSZ	Audyt wewnętrzny bezpieczeństwa żywności w zakresie wymagań standardów BRCGS Food, IFS Food oraz normy ISO 22000.	ON-LINE	SPRAWDŹ PROGRAM	1 450,00 zł	-		13-14.10.2026		07-08.12.2026
129 DSZ	Pełnomocnik ds. jakości w zakresie wymagań standardów BRCGS Food oraz IFS Food. Audyt wewnętrzny w zakresie bezpieczeństwa żywności.	ON-LINE / STACJONARNE	SPRAWDŹ PROGRAM	1 390,00 zł	1 790,00 zł	14-15.09.2026			17-18.12.2026
317 DSZ	Top 5 błędów wykrywanych podczas audytów IFS/BRCGS – podejście praktyczne.	ON-LINE	SPRAWDŹ PROGRAM	790,00 zł	-	14.09.2026			11.12.2026
222 DSZ	Wymagania schematu certyfikacji FSSC 22000, v. 7.	ON-LINE / STACJONARNE	SPRAWDŹ PROGRAM	790,00 zł	1 090,00 zł			26.11.2026	
130 DSZ	Pełnomocnik i audyt wewnętrzny schematu certyfikacji FSSC 22000 v.6.	ON-LINE / STACJONARNE	SPRAWDŹ PROGRAM	1 390,00 zł	1 790,00 zł			26-27.11.2026	
340 DSZ	Zmiany w FSSC 22000 wersja 7. NOWOŚĆ	ON-LINE	SPRAWDŹ PROGRAM	790,00 zł	-	02.09.2026			07.12.2026
238 DSZ	Walidacja w systemach zarządzania bezpieczeństwem żywności (IFS, BRC, FSSC).	ON-LINE / STACJONARNE	SPRAWDŹ PROGRAM	749,00 zł	-	22.09.2026			08.12.2026
190 DSZ	Warsztaty doskonalące dla audytorów wewnętrznych w zakresie systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności wg standardów BRCGS Food, IFS Food, FSSC 22000, ISO 22000.	ON-LINE / STACJONARNE	SPRAWDŹ PROGRAM	790,00 zł	1 090,00 zł	28.09.2026 Warszawa			15.12.2026
163 DSZ	Food fraud - Autentyczność żywności i ocena podatności na zafałszowanie w branży spożywczej w odniesieniu do wymagań standardów BRCGS Food, IFS Food, FSSC 22000.	ON-LINE	SPRAWDŹ PROGRAM	790,00 zł	-			06.11.2026	
132 DSZ	Zarządzanie kryzysem i ochrona żywności w praktyce – skuteczne wdrażanie zasad w przedsiębiorstwie branży spożywczej zgodnie ze standardami BRCGS Food, IFS Food, FSSC 22000.	ON-LINE	SPRAWDŹ PROGRAM	790,00 zł	-			30.11.2026	
131 DSZ	Kultura bezpieczeństwa żywności – warsztaty.	ON-LINE	SPRAWDŹ PROGRAM	749,00 zł	-			20.11.2026	
46 DSZ	Identyfikowalność w praktyce - audyty i procedury.	ON-LINE	SPRAWDŹ PROGRAM	790,00 zł	-	21.09.2026			17.12.2026
192 DSZ	Audytowanie dostawców w przemyśle spożywczym.	ON-LINE / STACJONARNE	SPRAWDŹ PROGRAM	749,00 zł	980,00 zł		16.10.2026 Warszawa		
256 DSZ	Kwalifikacja i ocena dostawców zgodnie z wymaganiami standardów BRCGS, IFS, ISO/FSSC 22000 i innych standardów zarządzania jakością bezpieczeństwem żywności.	ON-LINE	SPRAWDŹ PROGRAM	749,00 zł	-	30.09.2026			11.12.2026
188 DSZ	Zapobieganie, monitorowanie oraz detekcja ciał obcych w systemach bezpieczeństwa żywności.	ON-LINE / STACJONARNE	SPRAWDŹ PROGRAM	749,00 zł	980,00 zł		13.10.2026		
189 DSZ	Doskonalenie systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności poprzez zrozumienie działań prewencyjnych i analiza przyczyny źródłowej.	ON-LINE	SPRAWDŹ PROGRAM	749,00 zł	-		23.10.2026		
255 DSZ	Zarządzanie niezgodnościami i wyrobem niezgodnym.	ON-LINE	SPRAWDŹ PROGRAM	790,00 zł	-			05.11.2026	

100 DSZ	Strefy wysokiego ryzyka w zakładach przemysłu spożywczego w odniesieniu do wymagań standardów bezpieczeństwa żywności BRCGS Food, IFS Food.	ON-LINE / STACJONARNE	SPRAWDŹ PROGRAM	749,00 zł	980,00 zł		13.10.2026 Warszawa		
34 DSZ	Zasady utrzymania ruchu wraz z nadzorowaniem maszyn i urządzeń w przemyśle spożywczym w kontekście wymagań standardów bezpieczeństwa żywności BRCGS Food, IFS Food, FSSC 22000, ISO 22000.	ON-LINE / STACJONARNE	SPRAWDŹ PROGRAM	749,00 zł	980,00 zł			13.11.2026	
227 DSZ	GLOBAL G.A.P. wersja 6. Zmiany i nowe wymagania.	ON-LINE	SPRAWDŹ PROGRAM	639,00 zł	-		28.10.2026		18.12.2026
313 DSZ	Tworzenie i nadzorowanie dokumentacji w systemie zarządzania - nadzór nad udokumentowaną informacją.	ON-LINE / STACJONARNE	SPRAWDŹ PROGRAM	749,00 zł	919,00 zł	30.09.2026			
294 DSZ	Aktualizacja wymagań systemu zarządzania środowiskowego ISO 14001:2026. NOWOŚĆ	ON-LINE	SPRAWDŹ PROGRAM	639,00 zł	-	02.09.2026		04.11.2026	
339 DSZ	Szkolenie doskonalące dla zespołu HACCP zgodnie z wymaganiami standardu BRCGS FOOD ISSUE 9. NOWOŚĆ	ON-LINE	SPRAWDŹ PROGRAM	1 050,00 zł	1 350,00 zł	16-17.09.2026		17-18.11.2026	
	BEZPIECZEŃSTWO OPAKOWAŃ								
56 BO	Materiały do kontaktu z żywnością - wymagania prawne i praktyczne. Przygotowanie deklaracji zgodności.	ON-LINE / STACJONARNE	SPRAWDŹ PROGRAM	849,00 zł	1 090,00 zł	28.09.2026 Gdynia	29.10.2026	27.11.2026 Katowice	17.12.2026
15 BO	Wymagania prawne dla producentów opakowań przeznaczonych do wyrobów kosmetycznych.	ON-LINE / STACJONARNE	SPRAWDŹ PROGRAM	849,00 zł	1 090,00 zł		15.10.2026 Warszawa		
21 WEB	Substancje PFAS oraz oleje mineralne MOSH/MOAH i NIAS w opakowaniach.	WEBINARIUM	SPRAWDŹ PROGRAM	409,00 zł	-	10.09.2026			02.12.2026
23 WEB	Wymagania REACH dla różnego rodzaju opakowania i wyrobu.	WEBINARIUM	SPRAWDŹ PROGRAM	409,00 zł	-		22.10.2026		
83 BO	Ekoprojektowanie opakowań.	ON-LINE	SPRAWDŹ PROGRAM	749,00 zł	-	22.09.2026			
23 BO	Ekologiczny wymiar opakowań. GOZ, ROP, LCA, wskaźniki recyklingu, "carbon footprint", problemy uczestników dotyczące opakowań.	ON-LINE	SPRAWDŹ PROGRAM	790,00 zł	-		26.10.2026		
196 BO	Systemy recyklingu odpadów opakowaniowych. Kategorie przydatności do recyklingu.	ON-LINE	SPRAWDŹ PROGRAM	790,00 zł	-	28.09.2026			
166 BO	Ograniczenia i wyzwania dla opakowań z tworzyw polimerowych (tradycyjnych i biotworzyw).	ON-LINE	SPRAWDŹ PROGRAM	790,00 zł	-			19.11.2026	
293 BO	Opakowania i odpady opakowaniowe - obowiązki przedsiębiorców. Nowy system prawny obowiązujący od 2026r.	ON-LINE	SPRAWDŹ PROGRAM	790,00 zł	-		08.10.2026		
282 BO	Wymagania dla opakowań biodegradowalnych i kompostowalnych.	ON-LINE	SPRAWDŹ PROGRAM	749,00 zł	-				03.12.2026

08 BO	Mikrobiologiczny monitoring środowiska produkcyjnego non-food. Identyfikacja zagrożeń i ustalenie planu weryfikacji czystości mikrobiologicznej.	ON-LINE / STACJONARNE	SPRAWDŹ PROGRAM	790,00 zł	1 090,00 zł			27.11.2026	
154 BO	Wymagania standardu BRCGS Packaging Materials v. 7.	ON-LINE / STACJONARNE	SPRAWDŹ PROGRAM	790,00 zł	1 090,00 zł		15.10.2026		
155 BO	Pełnomocnik i audytor wewnętrzny standardu BRCGS Packaging Materials v. 7.	ON-LINE / STACJONARNE	SPRAWDŹ PROGRAM	1 390,00 zł	1 790,00 zł		15-16.10.2026		
331 BO	Nowe obowiązki przedsiębiorców związanych z PPWR. System prawny obowiązujący od 2026 r NOWOŚĆ	WEBINARIUM	SPRAWDŹ PROGRAM	769,00 zł	-	29.09.2026		17.11.2026	
BEZPIECZEŃSTWO KOSMETYKÓW, CHEMII GOSPODARCZEJ I WYROBÓW HIGIENY OSOBISTEJ									
38 BK	Wymagania systemu GMP produktów kosmetycznych wg normy PN-EN ISO 22716:2009.	ON-LINE / STACJONARNE	SPRAWDŹ PROGRAM	639,00 zł	919,00 zł		08.10.2026		
137 BK	Ocena bezpieczeństwa kosmetyków.	ON-LINE	SPRAWDŹ PROGRAM	790,00 zł	-		14.10.2026		
27 BK	Kosmetyk zgodny z prawem – klasyfikacja produktów z pogranicza oraz zasady prawidłowego oznakowania kosmetyków.	ON-LINE	SPRAWDŹ PROGRAM	639,00 zł	-			23.11.2026	
70 WEB	Produkcja chemii gospodarczej – wprowadzenie do ustawodawstwa, analogie z przemysłem kosmetycznym, opracowanie etykiety oraz innych dokumentów.	WEBINARIUM	SPRAWDŹ PROGRAM	479,00 zł	-				02.12.2026
88 BK	Kompatybilność opakowań w przemyśle kosmetycznym. Testy stabilności.	ON-LINE / STACJONARNE	SPRAWDŹ PROGRAM	749,00 zł	980,00 zł		16.10.2026		
151 MIK	Kontrola czystości mikrobiologicznej w przemyśle kosmetycznym. Warsztaty laboratoryjne przy wykorzystaniu nagrań.	ON-LINE	SPRAWDŹ PROGRAM	679,00 zł	-		19.10.2026		
71 WEB	Mycie i dezynfekcja oraz kontrola środowiska produkcji kosmetycznej – identyfikacja zanieczyszczeń w obszarze produkcji oraz dobór produktów myjących w zależności od specyfiki produkcji.	WEBINARIUM	SPRAWDŹ PROGRAM	479,00 zł	-			17.11.2026	
242 BK	Ocena zagrożeń i analiza ryzyka w oparciu o standardy BRCGS Consumer Product, IFS HCP.	ON-LINE	SPRAWDŹ PROGRAM	1 290,00 zł	-		12-13.10.2026		
341 MIK	Analiza mikrobiologiczna kosmetyków. NOWOŚĆ	ON-LINE	SPRAWDŹ PROGRAM	790,00 zł		28.09.2026			07.12.2026
ANALIZA SENSORYCZNA									
01 SEN	Weryfikacja wrażliwości sensorycznej i podstawy analizy sensorycznej.	STACJONARNE	SPRAWDŹ PROGRAM	-	1 170,00 zł	09.09.2026 Warszawa	12.10.2026 Gdynia	25.11.2026 Gdynia	03.12.2026 Tychy
02 SEN	Praktyczne metody analizy sensorycznej i weryfikacja wrażliwości.	STACJONARNE	SPRAWDŹ PROGRAM	-	1 990,00 zł				16-17.12.2026 Gdynia

04 SEN	Analizy sensoryczne wody z uwzględnieniem wymagań normy PN-EN 1622 oraz technik wykonania badań.	STACJONARNE	SPRAWDŹ PROGRAM	-	1 350,00 zł		09.10.2026 Gdynia		
232 SEN	Analiza sensoryczna kosmetyków i produktów nieżywnościowych.	STACJONARNE	SPRAWDŹ PROGRAM	-	1 170,00 zł				18.12.2026 Gdynia
140 SEN	Analiza sensoryczna w ocenie i doskonaleniu produktów - dobór i weryfikacja zespołu, wymagania i metody badań.	ON-LINE	SPRAWDŹ PROGRAM	569,00 zł	-			02.11.2026	
233 SEN	Doskonalenie oraz wdrażanie nowych produktów w oparciu o analizę danych z badań sensorycznych.	ON-LINE	SPRAWDŹ PROGRAM	569,00 zł	-	24.09.2026			11.12.2026
141 SEN	Badanie zmian zapachu i smaku przy kontakcie opakowania z żywnością.	ON-LINE / STACJONARNE	SPRAWDŹ PROGRAM	569,00 zł	980,00 zł		09.10.2026 Gdynia 16.10.2026		
142 SEN	Lider zespołu sensorycznego - wymagania, zadania, sytuacje problematyczne.	ON-LINE	SPRAWDŹ PROGRAM	790,00 zł	-			03.11.2026	
143 SEN	Badania konsumenckie jako narzędzie w kształtowaniu sukcesu produktu na rynku z uwzględnieniem wymagań przewodnika ISO 11136:2014.	ON-LINE	SPRAWDŹ PROGRAM	679,00 zł	-			20.11.2026	
216 JB	Projektowanie i wprowadzanie na rynek nowych produktów spożywczych.	ON-LINE / STACJONARNE	SPRAWDŹ PROGRAM	1 090,00 zł	1 990,00 zł	10-11.09.2026 Kraków		27.11.2026	
172 SEN	Kurs winiarski poziom 1.	ON-LINE / STACJONARNE	SPRAWDŹ PROGRAM	1 090,00 zł	1 990,00 zł	23-24.09.2026 Warszawa			
173 SEN	Kurs winiarski poziom 2.	ON-LINE / STACJONARNE	SPRAWDŹ PROGRAM	1 590,00 zł	2 290,00 zł		19-20.10.2026 Warszawa		
298 SEN	Kawa – produkcja i metody analizy sensorycznej. Poziom 1. NOWOŚĆ	STACJONARNE	SPRAWDŹ PROGRAM	-	1 049,00 zł		05.10.2026 Gdynia		
315 SEN	Kawa – produkcja i metody analizy sensorycznej. Poziom 2. NOWOŚĆ	STACJONARNE	SPRAWDŹ PROGRAM	-	1 859,00 zł		06-07.10.2026 Gdynia		
316 SEN	Analiza sensoryczna kaszy, ryżu i strączków. NOWOŚĆ	STACJONARNE	SPRAWDŹ PROGRAM	-	1.290,00 zł		23.10.2026 Gdynia		
	LABORATORIUM ANALITYCZNE								
63 WEB	Badanie GMO w żywności i paszach - interpretacja wyników badań oraz wymagań zgodnie z VLOG.	WEBINARIUM	SPRAWDŹ PROGRAM	409,00 zł	-		16.10.2026		
265 WEB	Alergeny pokarmowe – analityczny punkt widzenia.	WEBINARIUM	SPRAWDŹ PROGRAM	409,00 zł	-			30.11.2026	
108 LAB	Budowanie kart kontrolnych na przykładzie kart Shewharta, wykorzystywanych w kontroli jakości.	ON-LINE	SPRAWDŹ PROGRAM	679,00 zł	-		22.10.2026		
98 LAB	Nadzór nad wyposażeniem pomiarowym w organizacji i spójność pomiarowa w systemach zarządzania.	ON-LINE / STACJONARNE	SPRAWDŹ PROGRAM	790,00 zł	1 090,00 zł	17.09.2026 Warszawa		27.11.2026	

90 LAB	Walidacja metod analitycznych i szacowania niepewności wyników. Badania fizykochemiczne, instrumentalne.	ON-LINE	SPRAWDŹ PROGRAM	749,00 zł	-			20.11.2026	
228 LAB	Bezpieczeństwo i Higiena Pracy w laboratorium badawczym – szkolenie z elementami warsztatowymi.	ON-LINE	SPRAWDŹ PROGRAM	569,00 zł	-	21.09.2026			
43 LAB	Dobra Praktyka Laboratoryjna w teorii i praktyce. Przygotowanie jednostki badawczej do wdrożenia i certyfikacji.	ON-LINE	SPRAWDŹ PROGRAM	679,00 zł	-		29.10.2026		
109 LAB	Dobra Praktyka Laboratoryjna w teorii i praktyce w laboratorium mikrobiologicznym.	ON-LINE	SPRAWDŹ PROGRAM	679,00 zł	-			20.11.2026	
175 LAB	Norma PN-EN ISO/IEC 17025:2018-02 – omówienie. Jak czytać i rozumieć wymagania normy ?	ON-LINE / STACJONARNE	SPRAWDŹ PROGRAM	699,00 zł	980,00 zł		02.10.2026 Warszawa		
176 LAB	Szkolenie doskonalące dla audytorów wewnętrznych w odniesieniu do wymagań normy PN-EN ISO/IEC 17025:2018-02.	ON-LINE / STACJONARNE	SPRAWDŹ PROGRAM	699,00 zł	980,00 zł				02.12.2026
287 WEB	Genetycznie modyfikowane organizmy vs. Nowe techniki genomowe.	WEBINARIUM	SPRAWDŹ PROGRAM	409,00 zł	-		20.10.2026		
	LABORATORIUM MIKROBIOLOGICZNE								
267 MIK	Mikrobiologia na start.	ON-LINE	SPRAWDŹ PROGRAM	790,00 zł	-			04.11.2026	
198 MIK	Kryteria mikrobiologiczne- meandry rozporządzenia UE 2073/2005. Co, kiedy, dlaczego?	ON-LINE	SPRAWDŹ PROGRAM	790,00 zł	-		26.10.2026		
229 MIK	Jakie parametry mikrobiologiczne przyjąć dla surowców i produktów nieobjętych rozporządzeniami i specyfikacjami?	ON-LINE	SPRAWDŹ PROGRAM	790,00 zł	-	15.09.2026		17.11.2026	
203 MIK	Mikrobiologia patogenów, drobnoustrojów wskaźnikowych i psujących żywność.	ON-LINE	SPRAWDŹ PROGRAM	790,00 zł	-		30.10.2026		
230 MIK	Badania mikrobiologiczne żywności – metody, dobór i interpretacja wyników.	ON-LINE	SPRAWDŹ PROGRAM	790,00 zł	-				01.12.2026
156 MIK	Metody analityczne przygotowania próbek do badań mikrobiologicznych.	ON-LINE	SPRAWDŹ PROGRAM	679,00 zł	-	29.09.2026			
01 MIK	Analiza mikrobiologiczna żywności. Szkolenie STACJONARNE - dwa lub trzy dni.	STACJONARNE	SPRAWDŹ PROGRAM	-	2690 zł / 3290 zł	28-30.09.2026 Gdynia	21-23.10.2026 Gdynia	25-27.11.2026 Gdynia	09-11.12.2026 Gdynia
39 WEB	Nowoczesne metody badań obciążeniowych w ustalaniu terminu przydatności do spożycia.	WEBINARIUM	SPRAWDŹ PROGRAM	479,00 zł	-				16.12.2026
244 MIK	Łańcuch chłodniczy a stabilność mikrobiologiczna żywności. Analiza wyników badań z przerwany ciągłem chłodniczym.	ON-LINE	SPRAWDŹ PROGRAM	790,00 zł	-			26.11.2026	
245 WEB	Walidacja pracowników w przyzakładowym laboratorium mikrobiologicznym. Dobra praktyka laboratoryjna.	WEBINARIUM	SPRAWDŹ PROGRAM	479,00 zł	-				02.12.2026

171 MIK	Warsztaty z walidacji, weryfikacji i szacowanie niepewności wyników w mikrobiologii żywności.	STACJONARNE	SPRAWDŹ PROGRAM	1 990,00 zł	-		05-06.10.2026		
199 MIK	Mikrobiologiczny monitoring środowiska produkcji żywności – tworzenie skutecznych programów i praktyczne aspekty sanizacji.	ON-LINE	SPRAWDŹ PROGRAM	790,00 zł	-			19.11.2026	
200 MIK	"Teoria płotków" Jak drobnoustroje przełamują bariery temperaturowe, kwasowe, ciśnieniowe i inne w procesie technologicznym.	ON-LINE	SPRAWDŹ PROGRAM	790,00 zł	-	11.09.2026		13.11.2026	
201 MIK	Zastosowanie naturalnych środków konserwujących wobec patogenów przenoszonych przez żywność i bakteriom powodującym psucie.	ON-LINE	SPRAWDŹ PROGRAM	790,00 zł	-			23.11.2026	
01 WEB	Bakterie skute lodem - mikrobiologia mrożonek.	WEBINARIUM	SPRAWDŹ PROGRAM	479,00 zł	-		21.10.2026		
06 WEB	Mikrobiologiczne przyczyny bombazu produktów garmażeryjnych.	WEBINARIUM	SPRAWDŹ PROGRAM	479,00 zł	-	18.09.2026			
202 MIK	Żywność wegańska i wegetariańska – zagrożenia mikrobiologiczne.	ON-LINE	SPRAWDŹ PROGRAM	790,00 zł	-				14.12.2026
151 MIK	Kontrola czystości mikrobiologicznej w przemyśle kosmetycznym. Warsztaty laboratoryjne przy wykorzystaniu nagrań.	ON-LINE	SPRAWDŹ PROGRAM	679,00 zł	-		19.10.2026		
341 MIK	Analiza mikrobiologiczna kosmetyków. NOWOŚĆ	ON-LINE	SPRAWDŹ PROGRAM			28.09.2026			07.12.2026
02 MIK	Warsztaty z kontroli jakości podłoży mikrobiologicznych oraz stosowania szczepów w laboratorium.	STACJONARNE	SPRAWDŹ PROGRAM	-	2 290,00 zł		14-15.10.2026 Gdynia		
276 WEB	Listeria na fali zmian - nowe wymagania dla producentów żywności. NOWOŚĆ	WEBINARIUM	SPRAWDŹ PROGRAM	479,00 zł	-		22.10.2026		09.12.2026
278 WEB	Werotoksyczne E. coli (STEC) nie tylko w mięsie - zagrożenie, występowanie, outbreaki, analiza i interpretacja wyników.	WEBINARIUM	SPRAWDŹ PROGRAM	479,00 zł	-				14.12.2026
	ŚRODOWISKO (ENVI)								
259 JB	Wewnętrzna kontrola jakości wody zgodnie z przepisami	ON-LINE	SPRAWDŹ PROGRAM	679,00 zł	-			06.11.2026	
319 ENVI	Nowelizacja przepisów prawnych w obszarze zmian ustawowych i rozporządzeń dotyczących wody.	ON-LINE	SPRAWDŹ PROGRAM	649,00 zł	-	21.10.2026		20.11.2026	15.12.2026
267 ENVI	Wylesianie a nowe regulacje EUDR - obowiązki i wyzwania.	ON-LINE	SPRAWDŹ PROGRAM	969,00 zł	-	02.09.2026		25.11.2026	
	ZRÓWNOWAŻONY ROZWÓJ								
268 ZR	ESG w organizacji: obowiązki, strategia i raportowanie.	ON-LINE	SPRAWDŹ PROGRAM	1 990,00 zł	-	29-30.09.2026			15-16.12.2026

212 ZR	Mierzenie śladu węglowego firmy i produktu w trzech zakresach w kontekście ESG.	ON-LINE	SPRAWDŹ PROGRAM	969,00 zł	-	15.09.2026		27.11.2026	
ZARZĄDZANIE									
277 WEB	Dziś i jutro AI w biznesie. Praktyka i trendy.	WEBINARIUM	SPRAWDŹ PROGRAM	569,00 zł	-	30.09.2026			10.12.2026
335 ZR	AI w biznesie - praktyczne warsztaty. NOWOŚĆ	ON-LINE	SPRAWDŹ PROGRAM	849,00 zł	-			16.11.2026	
289 ZA	Narzędzia ułatwiające pracę działu jakości.	WEBINARIUM	SPRAWDŹ PROGRAM	479,00 zł	-			05.11.2026	
283 DSZ	Koncepcja zarządzania zmianą w systemach bezpieczeństwa żywności. Walidacja, przegląd, weryfikacja planu HACCP i innych procesów.	ON-LINE / STACJONARNE	SPRAWDŹ PROGRAM	749,00 zł	980,00 zł		26.10.2026 Warszawa		
284 DSZ	System bezpieczeństwa w łańcuchu dostaw wg normy ISO 28000.	ON-LINE / STACJONARNE	SPRAWDŹ PROGRAM	749,00 zł	980,00 zł				16.12.2026
285 DSZ	Zarządzanie zespołem HACCP – jak skutecznie pracować w zespole (w oparciu o zasady pracy zespołowej).	ON-LINE / STACJONARNE	SPRAWDŹ PROGRAM	749,00 zł	980,00 zł		20.10.2026 Warszawa		
292 ZA	Lider zespołu ds. bezpieczeństwa żywności – zarządzanie zespołem i systemem bezpieczeństwa żywności.	ON-LINE / STACJONARNE	SPRAWDŹ PROGRAM	1 350,00 zł	1 790,00 zł			17-18.11.2026 Warszawa	
336 DSZ	Jak prowadzić audyty wewnętrzne, aby faktycznie były narzędziem ciągłego doskonalenia. Warsztaty dla audytorów wewnętrznych. NOWOŚĆ	ON-LINE / STACJONARNE	SPRAWDŹ PROGRAM	699,00 zł	980,00 zł	25.09.2026			
337 DSZ	Zarządzanie ryzykiem. Praktyczne warsztaty. Zastosowane metody rankingowanie i filtrowanie ryzyk w opracowaniu planu szkoleń i programu audytów. Warsztaty praktyczne. NOWOŚĆ	ON-LINE / STACJONARNE	SPRAWDŹ PROGRAM	699,00 zł	980,00 zł		28.10.2026		
338 DSZ	Korekcja. Działania korygujące. Działania zapobiegawcze. Na czym polegają różnice i jak postępować, aby CAPA były narzędziem ciągłego doskonalenia. Warsztaty praktyczne. NOWOŚĆ	ON-LINE / STACJONARNE	SPRAWDŹ PROGRAM	699,00 zł	980,00 zł			16.11.2026	

J.S. Hamilton Poland Sp. z o.o.

ul. Chwaszczyńska 180, 81-571 Gdynia
Tel.: 58/ 766 99 00
e-mail: szkolenia@jsh.com.pl



Wersja nr 14 z dnia 21.09.2026r.