

BEZPŁATNE WEBINARIUM
„QS – NIEMIECKI STANDARD JAKOŚCI DLA BRANŻY MIĘSNEJ.
JAKOŚĆ, KTÓRA OTWIERA RYNEK.”

WYKŁADY, ĆWICZENIA, ANALIZA PRZYKŁADÓW, ODPOWIEDZI NA PYTANIA

TRYB SZKOLENIA: ON-LINE

SYMBOL: 345 WEB

CEL / OPIS SZKOLENIA:

Praktyczne omówienie standardów systemu QS (Qualität und Sicherheit) w łańcuchu przetwórczym mięsa, ze szczególnym uwzględnieniem wymogów audytowych w obszarze dobrostanu zwierząt.

UCZESTNICY SZKOLENIA:

Szkolenie skierowane jest do:

- Producentów,
- ubojni,
- zakładów rozbioru oraz przetwórstwa mięsa (wieprzowina, wołowina, drób).

PROGRAM SZKOLENIA:

Czas	Blok tematyczny / Moduł	Zagadnienia szczegółowe	Metody pracy
10:00 – 10:30	Wprowadzenie do systemu QS i dobrostanu zwierząt	• Założenia i cele systemu QS (od pola do stołu) na rynku międzynarodowym. • Rola dobrostanu zwierząt jako integralnego elementu kryteriów jakościowych systemu QS. • Rejestracja i przepływ danych w systemie QS.	Mini-wykład, sesja pytań
10:30 – 11:45	Moduł I: Dobrostan zwierząt i wymogi QS w ubojniach	• Wymagania QS dotyczące humanitarnego traktowania zwierząt podczas rozładunku i ogłuszania. • Weryfikacja warunków transportu i kwalifikacji personelu ubojni. • Monitorowanie wskaźników dobrostanu na linii ubojowej.	Prezentacja, analiza wytycznych audytowych
11:45 – 12:00	<i>Przerwa kawowa</i>		
12:00 – 13:15	Moduł II: Łańcuch przetwórczy mięsa i kryteria krytyczne (KO)	• Wymogi QS na etapie rozbioru, przetwórstwa, pakowania i logistyki. • Zachowanie identyfikowalności (<i>traceability</i>) i rozdzielności surowca certyfikowanego. • Kryteria KO (K.O.-Kriterien) w przetwórstwie – błędy skutkujące utratą certyfikatu.	Warsztat na check-listach, <i>case study</i>
13:15 – 13:45	Moduł III: Przygotowanie do audytu QS i kontrole	• Jak skutecznie przygotować zakład mięsny do audytu QS z uwzględnieniem modułu dobrostanu zwierząt?	Analiza dokumentacji, dyskusja



13:45 –
14:00 **Podsumowanie i wnioski**

- Samokontrola
- Postępowanie w przypadku wykrycia niezgodności podczas kontroli.
- Wpływ wdrożenia standardów dobrostanu zwierząt w systemie QS na relacje z międzynarodowymi sieciami handlowymi. Panel dyskusyjny
- Końcowa sesja pytań (Q&A).

TERMIN SZKOLENIA:

23.10.2026

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

AGENDA SZKOLENIA:

10:00 – 13.45 - szkolenie

11:45 – 12.00 - przerwa kawowa

13.45 - 14:00 - podsumowanie, zakończenie.

CENA SZKOLENIA:

TRYB ON-LINE

Uczestnictwo w szkoleniu jest bezpłatne.

Ilość miejsc na szkoleniu jest ograniczona. Decyduje kolejność zgłoszeń.

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.

ZGŁOSZENIA:

Zapisy można dokonać poprzez stronę internetową <https://hamilton.com.pl/szkolenia/harmonogram-szkolen>.

W razie jakichkolwiek pytań lub potrzeby wsparcia technicznego prosimy o kontakt: szkolenia@jsh.com.pl lub pod numerem telefonu: 58/ 766 99 00.

