



Higiena personelu zatrudnionego bezpośrednio w procesie produkcji i obrotu żywnością.

Numer usługi 2024/08/26/18069/2280022

5 535,00 PLN brutto

4 500,00 PLN netto

922,50 PLN brutto/h

750,00 PLN netto/h

J.S. HAMILTON
POLAND SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚĆ
CIA



📍 Inowrocław / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 6 h

📅 13.11.2024 do 13.11.2024

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Edukacja
Sposób dofinansowania	wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	Pracownicy wydziałów produkcyjnych i magazynierów , pracownicy laboratoriów i służb zajmujących się myciem i dezynfekcją maszyn i urządzeń, ścian i powierzchni płaskich, pracowników zespołu HACCP, pracowników produkcyjnych i innych.
Minimalna liczba uczestników	20
Maksymalna liczba uczestników	25
Data zakończenia rekrutacji	06-11-2024
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	6
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Certyfikat systemu zarządzania jakością wg. ISO 9001:2015 (PN-EN ISO 9001:2015) - w zakresie usług szkoleniowych

Cel

Cel edukacyjny

Celem szkolenia jest zapoznanie załóg w zakładach produkcji i przetwórstwa żywności z podstawowymi wymaganiami w zakresie zasad GHP/GMP oraz elementami systemu HACCP celem zapewnienia prawidłowej realizacji zadań na

poszczególnych stanowiskach.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Poznanie zasad w zakresie zasad GHP/GMP oraz elementów systemu HACCP celem zapewnienia prawidłowej realizacji zadań na poszczególnych stanowiskach.	Test wiedzy, min 80% prawidłowych odpowiedzi. Ocena realizacji i zaplanowania działań w zakresie GHP, HACCP.	Wywiad swobodny

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

Pytanie 1. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji zawiera opis efektów uczenia się?

Certyfikat potwierdzający udział w szkoleniu wraz z opisem efektów uczenia się.

Pytanie 2. Czy dokument potwierdza, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji?

Certyfikat potwierdzający udział w szkoleniu wraz z potwierdzeniem przeprowadzenia walidacji w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji.

Pytanie 3. Czy dokument potwierdza zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

Certyfikat potwierdzający udział w szkoleniu wraz z potwierdzeniem zastosowania rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji.

Program

1. Aspekt prawny higieny w procesie produkcyjnym.
2. Rodzaje zagrożeń w przemyśle produkcyjnym chemiczne, fizyczne, biologiczne..
3. Człowiek jako źródło zagrożeń w procesie produkcyjnym
4. Zapobieganie zagrożeniom w przemyśle produkcyjnym.
5. Higiena personelu jako czynnik warunkujący bezpieczeństwo produktu gotowego.
6. Proces mycia i dezynfekcji przykładowe dokumenty środki myjące i dezynfekujące.
7. Kontrola czystości mikrobiologicznej pracowników:
 - metody kontroli,
 - wymagania prawne,
8. Kultura bezpieczeństwa żywności.
9. Dobra praktyka produkcyjna (GMP).

Dodatkowe pytania, podsumowanie, zakończenie szkolenia

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 1

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 1 wykład	Małgorzata Krzepakowska	13-11-2024	09:00	15:00	06:00

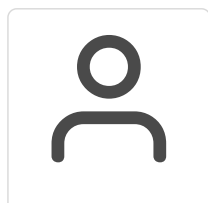
Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt usługi brutto	5 535,00 PLN
Koszt usługi netto	4 500,00 PLN
Koszt godziny brutto	922,50 PLN
Koszt godziny netto	750,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Małgorzata Krzepakowska

Absolwentka Politechniki Łódzkiej. Magister inżynier Biotechnologii oraz studiów podyplomowych Zarządzanie Jakością. Posiada wieloletnie doświadczenie w pracy zakładach przemysłu spożywczego w

zarządzaniu jakością. Od 2010 r. trener, konsultant i audytor w zakresie bezpieczeństwa żywności (audytor HACCP, ISO 22000, IFS Food, audytor wiodący normy ISO 9001 oraz BRC Food), food defence, food fraud, zarządzania alergenami.

Ekspert w zakresie prawa żywnościowego, ze szczególnym uwzględnieniem aspektów znakowania żywności. Posiada wieloletnie doświadczenie w weryfikacji etykiet, interpretacji przepisów. Podczas szkoleń skutecznie omawia zawilości prawa żywnościowego w odniesieniu do praktyki rynkowej.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Materiały szkoleniowe w wersji elektronicznej wysyłane na maile uczestnika.

Warunki uczestnictwa

Wypełnienie, akceptacja i przesłanie formularza zgłoszeniowego - plik .doc lub zgłoszenie ze strony internetowej:

<https://hamilton.com.pl/oferta/szkolenia/harmonogram-szkolen/>

Informacje dodatkowe

Materiały szkoleniowe w wersji elektronicznej.

Adres

ul. Józefa Krzywińskiego 4a

88-100 Inowrocław

woj. kujawsko-pomorskie

szkolenie dla KS Cuiavia Inowrocław Krzywińskiego 4a, 88-100 Inowrocław

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi
- sala wyposażona w rzutnik i tablicę

Kontakt



Anna Sendra

E-mail szkolenia@jsh.com.pl

Telefon (+48) 695 145 092