



## Higiena powietrza w zakładach przemysłu spożywczego w odniesieniu do wymagań standardów bezpieczeństwa żywności BRCGS Food, IFS Food, ISO 22000

Numer usługi 2024/08/26/18069/2280029

795,81 PLN brutto

647,00 PLN netto

159,16 PLN brutto/h

129,40 PLN netto/h

J.S. HAMILTON  
POLAND SPÓŁKA Z  
OGRA NICZONĄ  
ODPOWIEDZIALNOŚĆ  
CIA



📍 zdalna w czasie rzeczywistym

👤 Usługa szkoleniowa

🕒 5 h

📅 28.11.2024 do 28.11.2024

## Informacje podstawowe

<b>Kategoria</b>	Inne / Edukacja
<b>Sposób dofinansowania</b>	wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
<b>Grupa docelowa usługi</b>	Szkolenie skierowanie jest do pracowników działów jakości i laboratoriów zakładów przemysłu spożywczego odpowiedzialnych za prawidłową ocenę jakości powietrza, a także pracowników działów: utrzymania ruchu, produkcji, członków zespołu ds. HACCP, audytorów wewnętrznych.
<b>Minimalna liczba uczestników</b>	5
<b>Maksymalna liczba uczestników</b>	15
<b>Data zakończenia rekrutacji</b>	21-11-2024
<b>Forma prowadzenia usługi</b>	zdalna w czasie rzeczywistym
<b>Liczba godzin usługi</b>	5
<b>Podstawa uzyskania wpisu do BUR</b>	Certyfikat systemu zarządzania jakością wg. ISO 9001:2015 (PN-EN ISO 9001:2015) - w zakresie usług szkoleniowych

## Cel

### Cel edukacyjny

Celem szkolenia jest zapoznanie z wymaganiami względem dedykowanej czystości powietrza, analiza zagrożeń w powietrzu, sposoby uzdatniania powietrza do założonych celów w zakładzie przemysłu spożywczego, a także

zaplanowanie

systemowego nadzoru nad czystością powietrza. W trakcie szkolenia zaplanowane są ćwiczenia, stąd należy mieć możliwość

koncentracji na realizowanych zadaniach oraz możliwość pracy w breakoutroom'ach – poprzez włączenie mikrofonu i kamery.

## **Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji**

<b>Efekty uczenia się</b>	<b>Kryteria weryfikacji</b>	<b>Metoda walidacji</b>
Poznanie wymagań względem dedykowanej czystości powietrza, analiza zagrożeń w powietrzu, sposoby uzdatniania powietrza do założonych celów w zakładzie przemysłu spożywczego, a także zaplanowanie systemowego nadzoru nad czystością powietrza.	Test wiedzy, min 80% prawidłowych odpowiedzi. Ocena wymagań względem dedykowanej czystości powietrza, analiza zagrożeń w powietrzu, sposoby uzdatniania powietrza do założonych celów w zakładzie przemysłu spożywczego, a także zaplanowanie systemowego nadzoru nad czystością powietrza.	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. Powietrze – wprowadzenie do zagadnienia
2. Wymagania prawne oraz standardów w zakresie higieny powietrza
  - Wymagania prawne – krajowe i unijne
  - Norma ISO 22000:2015

- Wymagania standardu BRC Food
  - Wymagania standardu IFS Food
3. Źródła powietrza w zakładach przemysłu spożywczego
- Powietrze atmosferyczne
  - Sprężone powietrze
  - Gazy techniczne
4. Zanieczyszczenia powietrza- analiza zagrożeń
- Zanieczyszczenia fizyczne
  - Zanieczyszczenia chemiczne
  - Zanieczyszczenia biologiczne
5. Zastosowanie powietrza i gazów w przemyśle spożywczym
- Kryteria czystości powietrza
  - Wentylacja
  - Układ reduktorów
  - Skład powietrza
  - Ciśnienie powietrza
6. Metody oczyszczania/uzdatniania powietrza produkcyjnego
- Centrale wentylacyjne
  - Lampy jonizujące
  - Filtry
7. Kontrola jakości powietrza, analiza wyników
- Plan badań powietrza – jak zaplanować, wykonać
  - Jak czytać wyniki badań?
  - Ocena ryzyka do badań powietrza
  - Kryteria zakładowe
8. Dodatkowe pytania, podsumowanie, zakończenie szkolenia.

## Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 1

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>1 z 1</b> wykłady	Katarzyna Godlewska	28-11-2024	10:00	15:00	05:00

## Cennik

### Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	795,81 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	647,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	159,16 PLN

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

### Katarzyna Godlewska

doktor nauk rolniczych w zakresie Technologii żywności i żywienia, współpracownik Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego, wykładowca z zakresu systemów jakości i bezpieczeństwa żywności. Autor publikacji naukowych i popularno-naukowych. Współpraca z firmami krajowymi i międzynarodowymi w charakterze konsultanta w zakresie szkolenia, wdrażania, audytowania systemów zapewnienia i zarządzania bezpieczeństwem i jakością żywności, również w usługach logistycznych i dystrybucyjnych. Doświadczenie jako Quality Manger w przemyśle mięsnym, mlecznym, cukierniczym, warzywno-owocowym, chłodniczym, gastronomicznym, logistycznym.

## 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.

Link na spotkanie przesyłane na maile uczestnika.

## Warunki techniczne

Szkolenie jest realizowane przez platformę MS ZOOM lub TEAMS.

Zalecane wymagania techniczne:

- Procesor 2-rdzeniowy 2GHz lub lepszy (zalecany 4-rdzeniowy)
- 2GB pamięci RAM (zalecane 4GB)
- System operacyjny Windows 8 (zalecany Windows 10), Mac OS wersja 10.13 (zalecana najnowsza wersja)
- Przeglądarka internetowa Google Chrome (zalecana), Mozilla Firefox lub Safari (zaktualizowane do najnowszej wersji)
- Stałe łącze internetowe o prędkości 1,5 Mbps (zalecane 2,5 Mbps z obrazem w jakości HD)
- Mikrofon i głośniki lub słuchawki

Nie jest wymagana instalacja oprogramowania ani umiejętności informatyczne, aby dołączyć do szkolenia – prosimy jednak o ewentualne konsultacje z państwa informatykami, czy uruchomienie platformy zoom nie jest zablokowane.

Dołączenie następuje poprzez kliknięcie w indywidualny link wysłany mailem do uczestnika przed szkoleniem oraz wpisanie imienia i nazwiska (ewentualnie dedykowanego pod wydarzenie hasła) w oknie logowania.

Ważność linku - do zakończenia szkolenia wg. harmonogramu szkolenia.

## Kontakt



**Anna Sendra**

**E-mail** [szkolenia@jsh.com.pl](mailto:szkolenia@jsh.com.pl)

**Telefon** (+48) 695 145 092