



Higiena podczas sprzedaży i produkcji żywności wraz z wymaganiami i normami Food Fraud

Numer usługi 2024/09/10/120895/2301409

3 000,00 PLN brutto

3 000,00 PLN netto

136,36 PLN brutto/h

136,36 PLN netto/h

IQ CONSULTING
SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚ
CIĄ



📍 Koszalin / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 22 h

📅 25.10.2024 do 26.10.2024

Informacje podstawowe

Kategoria	Biznes / Organizacja
Sposób dofinansowania	wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	Pracownicy firm produkujących i prowadzących obrót żywnością, osoby zajmujące się przygotowaniem i serwowaniem żywności
Minimalna liczba uczestników	1
Maksymalna liczba uczestników	8
Data zakończenia rekrutacji	24-10-2024
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	22
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

Szkolenie przygotowuje pracowników do przygotowywania i sprzedaży bezpiecznej żywności poprzez przestrzeganie standardów higienicznych. Prowadzi do zdobycia praktycznej wiedzy z zakresu ustanowienia i zarządzania Programem Food Fraud. Rozwój standardów bezpieczeństwa żywności takich jak IFS, BRC, FSSC 22000 oraz ISO 22000 wymagają

od firm z branży gastronomicznej podejmowania działań, które mają minimalizować ryzyko zafałszowania celowego zafałszowania żywności.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Charakteryzuje się zasadami stosowania w procesie sprzedaży i produkcji żywności.	Definiuje zasady stosowania w różnych produktach dostępnych w sprzedaży i sprzedaży żywności.	Wywiad swobodny
	Monitoruje procesy higieniczne, identyfikując potencjalne źródła szkodliwe.	Wywiad swobodny
Definiuje odpowiedzialność za skutki i konsekwencje fałszowania żywności.	Rozróżnia odpowiedzialność administracyjną i karną tajemnicę z fałszowaniem produktów spożywczych.	Wywiad swobodny
	Omawia przypadki prawne i przypadki naruszenia żywności oraz wynikające z nich konsekwencje prawne.	Wywiad swobodny
Ocenia ryzyko fałszowania produktów spożywczych.	Opracowuje strategię ograniczenia ryzyka fałszowania żywności, takie jak monitorowanie dostawców i odpowiedzialność za autentyczność produktów.	Wywiad swobodny
	Charakteryzuje różne konsekwencje związane z fałszowaniem żywności.	Wywiad swobodny
Opracowuje plan ograniczania oszustw produktowych	Monitoruje wdrożenie planu i jego skuteczność.	Wywiad swobodny
	Omawia wnioski dotyczące wpływu skandali związanych z fałszowaniem żywności na zdrowie publiczne.	Wywiad swobodny

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

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

TAK

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

TAK

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

TAK

Program

Szkolenie trwa 22 godziny dydaktyczne, tj. 16,5 godzin zegarowych (1 godzina dydaktyczna = 45 minut).

HARMONOGRAM SZKOLENIA: - „ Higiena w produkcji i sprzedaży żywności wraz z wymaganiami i normami Food Fraud” dla pracowników przetwórstwa spożywczego.

Zafałszowanie produktów żywnościowych wielokrotnie następuje wskutek działalności ludzkiej. Nie zawsze analiza zagrożeń jest w stanie ocenić adekwatnie poziom ryzyka ze strony człowieka. Zwłaszcza w przypadku **celowego skażenia żywności** materiałami toksycznymi przez pracowników czy osoby z zewnątrz. Osoby dokonujące takich działań chcą przeważnie wywołać niekorzyść po stronie konkurenta z branży. Istota fałszerstwa środków spożywczych sprowadza się do naruszenia bezpieczeństwa żywności zagrażającej zdrowiu lub życiu konsumenta, podczas gdy fałszerstwo artykułów rolno-spożywczych koncentruje się na naruszeniu w istotny sposób interesów ekonomicznych konsumenta.

Higiena w produkcji i sprzedaży żywności:

- Znaczenie higieny żywności w całym łańcuchu dostaw.
- Higiena osobista pracowników: strój, mycie rąk, zachowania higieniczne.
- Wymagania w zakresie higieny obiektów, maszyn i sprzętu (w tym: GMP - Dobra Praktyka Produkcyjna).

Wymagania prawne w zakresie fałszowania żywności:

- Odpowiedzialność administracyjna i konsekwencje prawne fałszowania żywności,
- Zagrożenia zdrowotne wynikające ze spożywania zafałszowanej żywności,
- Przykłady zafałszowań żywności oraz działania w UE podejmowane w zakresie zwalczania i kontroli fałszowania żywności w lokalach gastronomicznych.
- Wymagania BRC, IFS i sieci handlowych w zakresie przeciwdziałania zafałszowaniem i oszustwom oraz gwarantowania autentyczności żywności.
- Ćwiczenie – analiza działu

Najczęściej zafałszowane produkty spożywcze i rodzaje zafałszowań.

- Mechanizmy fałszerstw,
- Przykłady międzynarodowych i rodzimych skandali związanych z fałszowaniem żywności,
- Rodzaje metod analitycznych stosowanych do wykrywania zafałszowań żywności, szybkie testy.
- Redukcja ryzyka, np. pojawienie się zatrucia pokarmowego – jednoczesna ochrona konsumenta
- Zapewnienie funkcjonowania lokalu gastronomicznego na zgodność z przepisami prawa żywnościowego
- Ćwiczenie – analiza działu

Tło oszustw związanych z żywnością.

- Opracowanie, wdrożenie i utrzymanie planu ograniczania oszustw produktowych.
- Identyfikacja zagrożeń związanych z oszustwami związanymi z produktami.
- Ocena podatności na oszustwa związane z produktem.
- Zarządzanie problemem fałszowania żywności w lokalach gastronomicznych.
- Plan łagodzenia oszustw związanych z produktami.
- Utrzymanie planu ograniczania oszustw związanych z produktami.
- Wpływ zafałszowanych produktów spożywczych na zdrowie
- Ćwiczenie – analiza działu

Wymagania standardu BRC Food v8 i IFS Food v7 w zakresie autentyczności produktów spożywczych.

- Audyty IFS
- Sprzedaż bezpiecznej żywności
- Jak kontrolować dostawców w zakresie autentyczności żywności?
- Ćwiczenie – analiza działu

Podsumowanie nabytej wiedzy i zakończenie szkolenia.

- Test wiedzy
- Wręczenie certyfikatów

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 6

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 6 Higiena w produkcji i sprzedaży żywności	Dorota Machcińska	25-10-2024	06:30	09:00	02:30
2 z 6 Wymagania prawne w zakresie fałszowania żywności	Dorota Machcińska	25-10-2024	09:00	11:30	02:30
3 z 6 Najczęściej zafałszowane produkty spożywcze i rodzaje zafałszowań.	Dorota Machcińska	25-10-2024	11:30	14:00	02:30
4 z 6 Tło oszustw związanych z żywnością.	Dorota Machcińska	26-10-2024	07:00	10:30	03:30
5 z 6 Wymagania standardu BRC Food v8 i IFS Food v7 w zakresie autentyczności produktów spożywczych.	Dorota Machcińska	26-10-2024	10:30	14:00	03:30
6 z 6 walidacja	-	26-10-2024	14:00	16:00	02:00

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	3 000,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	3 000,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	136,36 PLN
Koszt osobogodziny netto	136,36 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Dorota Machcińska

Absolwentka Politechniki Koszalińskiej Wydział Mechaniczny, Technologia Rolnicza i Leśna, kierunku Inżynieria Żywności. Ukończyła studia z wyróżnieniem na Wyższej Szkole Bankowej w Szczecinie, kierunku Zarządzanie Zasobami Ludzkimi. Posiada ponad 15-letnie doświadczenie zawodowe, w tym bogatą praktykę zawodową w sektorze MŚP, praktykę i nadzór nad liniami technologicznymi w branży produkcyjno-rolniczej. Audytor wewnętrzny systemu HACCP, Pełnomocnik ds. HACCP.

Wieloletni udział w życiu gospodarczym jako właściciel czy menadżer, gdzie m. in. tworzyła i organizowała procesy biznesowe. Dziesiątki przeprowadzonych szkoleń zewnętrznych.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy szkolenia otrzymają materiały dydaktyczne w formie papierowej przygotowane w oparciu o tematykę szkolenia oraz zgodnie z wymaganiami prawnymi określonymi w prawie polskim oraz UE.

Adres

ul. Mieczysława Karłowicza 46B/7

75-563 Koszalin

woj. zachodniopomorskie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi

Kontakt



Paula Olszewska

E-mail paula.olszewska@iq-consulting.pl

Telefon (+48) 533 836 403