



LEGATO Institute of
Quality Krzysztof
Bielański

Brak ocen dla tego dostawcy

WYMAGANIA SYSTEMU HACCP wg Codex Alimentarius CXC 1-1969

Numer usługi 2025/11/06/8382/3131793

📍 Poznań / stacjonarna
🏠 Usługa szkoleniowa
🕒 7 h
📅 28.01.2026 do 28.01.2026

1 783,50 PLN brutto
1 450,00 PLN netto
254,79 PLN brutto/h
207,14 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria

Zdrowie i medycyna / Zdrowie publiczne

Grupa docelowa usługi

PROFIL UCZESTNIKA

Szkolenie jest skierowane do:

- Osób zaangażowanych w projektowanie i zarządzanie systemami bezpieczeństwa żywności
- Pełnomocników HACCP, pracowników i kierowników działów zarządzania lub kontroli jakości oraz pracowników laboratoriów zakładowych
- Pracowników odpowiedzialnych za nadzór i weryfikację systemu bezpieczeństwa żywności

Minimalna liczba uczestników

5

Maksymalna liczba uczestników

15

Data zakończenia rekrutacji

17-01-2026

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

Liczba godzin usługi

7

Podstawa uzyskania wpisu do BUR

Znak Jakości TGLS Quality Alliance

Cel

Cel edukacyjny

CEL SZKOLENIA

Przygotowanie merytoryczne kadry wyższego i średniego szczebla do wdrożenia systemu HACCP oraz sprawnego nim zarządzania

Poznanie:

- wymagań GMP i GHP
- zasad systemu HACCP

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik zna: - wymagania GMP i GHP - zasady systemu HACCP	Uczestnik osiągnął minimum 60% prawidłowych odpowiedzi z testu wiedzy	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie

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

PROGRAM

Intro szkolenia:

<https://youtu.be/5kgBLBS3kMA>

Rozdział I. Dobra praktyka higieniczna

- Obiekt: lokalizacja, pomieszczenia, urządzenia i sprzęt
- Nadzorowanie operacji produkcyjnych
- Utrzymanie i praktyki sanitarne: utrzymanie czystości, nadzór nad szkodnikami i odpadami

- Higiena osobista: stan zdrowia, czystość i zachowanie - pracowników i osób odwiedzających
- Transport
- Informacja o produkcie i świadomość konsumenta
- Szkolenia

Rozdział II. Analiza zagrożeń i system HACCP

- Zasady systemu HACCP
- Wytyczne wdrażania systemu HACCP

HARMONOGRAM

- Start: 9.00
- Przerwy:
 - 10.30-10.45
 - 12.30-13.00
 - 14.30-14.45
- Koniec: 16.00

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 0

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
Brak wyników.					

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	1 783,50 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	1 450,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	254,79 PLN
Koszt osobogodziny netto	207,14 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 0

Brak wyników.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

W cenie szkolenia

- Certyfikat pdf
- Materiały drukowane
- Catering kawowy
- Lunch

Warunki wydania certyfikatu: aktywny udział w zajęciach w wymiarze min. 80% czasu realizacji oraz zaliczenie testu końcowego na poziomie min. 60%

Adres

Poznań

Poznań

woj. wielkopolskie

Sala szkoleniowa dobierana 10 dni przed szkoleniem

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Krzysztof Bielański

E-mail krzysztof.bielanski@lij.com.pl

Telefon (+48) 880 181 426