



ABC Dobrego
Handlu MIROSŁAW
LEPIARZ

★★★★★ 5,0 / 5

3 943 oceny

GHP - Wymagania Standardów Bezpieczeństwa Żywności

Numer usługi 2026/01/15/17631/3259591

📍 Starowa Góra / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 12 h

📅 20.01.2026 do 23.01.2026

1 200,00 PLN brutto

1 200,00 PLN netto

100,00 PLN brutto/h

100,00 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Biznes / Sprzedaż
Grupa docelowa usługi	Do udziału w szkoleniu zapraszamy: Właścicieli sklepów Menangerów Kirowników sklepów, działów, stoisk. Sprzedawców.
Minimalna liczba uczestników	1
Maksymalna liczba uczestników	10
Data zakończenia rekrutacji	19-01-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	12
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Standard Usługi Szkoleniowo-Rozwojowej PIFS SUS 2.0

Cel

Cel edukacyjny

Celem szkolenia jest zapoznanie uczestników z zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP) oraz Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) jako podstawowych elementów systemu bezpieczeństwa żywności. Uczestnicy zdobędą wiedzę

niezbędną do prawidłowego stosowania zasad higieny osobistej, utrzymania czystości procesów produkcyjnych, prowadzenia dokumentacji oraz zapobiegania zagrożeniom dla bezpieczeństwa zdrowotnego żywności.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik zna i rozumie zasady Dobrej Praktyki Higienicznej oraz Dobrej Praktyki Produkcyjnej obowiązujące w przemyśle spożywczym. Potrafi wskazać zagrożenia dla bezpieczeństwa żywności oraz opisać prawidłowe działania zapobiegawcze związane z higieną, myciem, dezynfekcją i dokumentacją.	Uczestnik poprawnie identyfikuje podstawowe pojęcia GHP i GMP oraz wymagania prawne związane z bezpieczeństwem żywności. Wykazuje wiedzę dotyczącą higieny osobistej, procesów mycia i dezynfekcji, zarządzania infrastrukturą oraz prowadzenia dokumentacji.	Test teoretyczny

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

Zakres tematyczny szkolenia

1. Podstawy GHP i GMP w przemyśle spożywczym

- Definicja i znaczenie Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP)
- Podstawowe pojęcia związane z bezpieczeństwem żywności
- Rola GHP i GMP w systemie zapewnienia jakości
- Obowiązujące przepisy prawne dotyczące GHP i GMP

2. Higiena osobista pracowników

- Znaczenie higieny osobistej w procesach przetwórstwa spożywczego
- Zasady prawidłowego mycia i dezynfekcji rąk

- Odzież robocza i ochronna – wymagania i zasady użytkowania
- Postępowanie w przypadku chorób i skałeczeń

3. Mycie i dezynfekcja jako kluczowe procesy higieniczne

- Różnice pomiędzy myciem a dezynfekcją
- Znaczenie regularnych procesów higienicznych
- Organizacja i nadzór nad procesami mycia i dezynfekcji
- Rola szkoleń pracowników w utrzymaniu standardów GHP

4. Środki myjące i dezynfekujące oraz stan techniczny urządzeń

- Rodzaje środków myjących i dezynfekujących stosowanych w przemyśle spożywczym
- Zasady bezpiecznego stosowania chemii myjącej
- Stan techniczny maszyn i urządzeń a bezpieczeństwo żywności
- Zapobieganie zanieczyszczeniom fizycznym i chemicznym

5. Zarządzanie infrastrukturą zakładu

- Zaopatrzenie w wodę i jej znaczenie w produkcji spożywczej
- Usuwanie i segregacja odpadów
- Zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami
- Utrzymanie czystości pomieszczeń produkcyjnych

6. Dokumentacja GHP i GMP

- Znaczenie dokumentacji w systemie bezpieczeństwa żywności
- Rodzaje dokumentów, procedur i instrukcji
- Prawidłowe prowadzenie zapisów
- Odpowiedzialność pracowników za przestrzeganie procedur

Walidacja

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 4

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 4 GHP - Wymagania Standardów Bezpieczeństwa Żywności	Barbara Sikorska	20-01-2026	05:00	11:00	06:00
2 z 4 GHP - Wymagania Standardów Bezpieczeństwa Żywności	Barbara Sikorska	20-01-2026	11:15	13:15	02:00
3 z 4 GHP - Wymagania Standardów Bezpieczeństwa Żywności	Barbara Sikorska	23-01-2026	05:00	08:50	03:50

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
4 z 4 Walidacja	-	23-01-2026	08:50	09:00	00:10

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	1 200,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	1 200,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	100,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	100,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Barbara Sikorska

Trener z wieloletnim doświadczeniem. Specjalizuje się w prowadzeniu szkoleń z branży mięsno-wędliniarskiej oraz merchandisingu małego formatu. Jest osobą niezwykle otwartą i komunikatywną, doskonale radzącą sobie w kontaktach interpersonalnych. Pani Basia to mistrzyni w ekspozycji ład mięsno-wędliniarskich. Na konkretnych przykładach pokazuje, jak zwiększyć sprzedaż w dziale mięsno-wędliniarskim oraz jak minimalizować straty. Uczy również, jak zarządzać ceną i zwiększać marżę. Pani Basia radzi sobie z trudnymi klientami jak nikt inny. Dzięki odpowiedniej ekspozycji towaru i dobremu kontaktowi z klientem, potrafi zwiększyć sprzedaż nawet o 20%.

Specjalizacje trenerskie:

Ekspozycja ład mięsno-wędliniarskich

Psychologiczne aspekty sprzedaży

Minimalizacja strat na dziale mięsno-wędliniarskim

Aktywna sprzedaż, dodatkowa sprzedaż, obsługa klienta

Merchandising małego formatu

Firmy, które skorzystały z usług trenera:

Sieć sklepów Witaj, Rabat, Zakład Masarski Jędrzycha Konieczki, Zakłady Mięsne Silesia Duda,

Zakład Przetwórstwa Mięsnego Gawrycki, Zakłady Mięsne Sokołów

Sieć sklepów Lewiatan, PSS: Sosnowiec, Andrychów, Wieluń, Oświęcim

Sieć sklepów Euro, Indywidualni właściciele sklepów

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

opracowanie własne

Informacje dodatkowe

Szkolenie praktyczne, w Twoim miejscu pracy. W warunkach jakich pracujesz na co dzień. Bezpośredni kontakt z klientem i pracą na sklepie, pozwoli na przetestowanie przekazywanej wiedzy w praktyce.

Adres

ul. Centralna 117
95-030 Starowa Góra
woj. łódzkie

Kontakt



Mirosław Lepiarz

E-mail mlepiarz@onet.pl

Telefon (+48) 727 530 540