

**AKADEMIA BEZPIECZEŃSTWA
ŻYWNOŚCI. ZANIECZYSZCZENIA.**

Numer usługi 2026/05/25/18069/3584881

4 683,00 PLN brutto
4 683,00 PLN netto
149,06 PLN brutto/h
149,06 PLN netto/h
128,21 PLN cena rynkowa ⓘ

J.S. HAMILTON
POLAND SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚ
CIĄ

★★★★★ 4,6 / 5

111 ocen

- 📄 Usługa szkoleniowa
- 📄 zdalna w czasie rzeczywistym
- 👥 Zajęcia grupowe
- 🕒 31:25 h
- 📅 17.06.2026 do 14.12.2026

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Edukacja
Grupa docelowa usługi	Szkolenie skierowane jest do pracowników działów jakości i laboratoriów zakładów przemysłu spożywczego odpowiedzialnych za prawidłową ocenę surowca i produktów, pracowników urzędowych laboratoriów nadzoru, a także wszystkich zainteresowanych przedmiotową tematyką, chcących pogłębić swoją wiedzę.
Minimalna liczba uczestników	5
Maksymalna liczba uczestników	30
Data zakończenia rekrutacji	10-06-2026
Forma prowadzenia usługi	zdalna w czasie rzeczywistym
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 jest zdobycie wiedzy na temat szeroko pojętej tematyki zanieczyszczeń żywności.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Zdobycie wiedzy na temat szeroko pojętej tematyki zanieczyszczeń żywności.	Aktywny udział w szkoleniach	Obserwacja w warunkach rzeczywistych

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

Pytanie 1. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji lub wyraźnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem zawierają opis efektów uczenia się?

TAK

Pytanie 2. Czy dokument lub wyraźnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem potwierdzają, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji i zgodnie z zaplanowanymi metodami walidacji?

TAK

Pytanie 3. Czy dokument lub wyraźnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem potwierdzają zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

TAK

Program

68 JB – Zanieczyszczenia i zafałszowanie żywności. Aktualizacja wymagań prawnych, metody analiz.

188 DSZ – Zapobieganie, monitorowanie oraz detekcja ciał obcych w systemach bezpieczeństwa żywności.

63 JB – Nadzór nad alergenami w zakładzie produkcyjnym.

04 JB – Pozostałości pestycydów w produktach spożywczych – przegląd wymagań, klasyfikacja, interpretacja wyników analiz.

82 WEB – Mikotoksyny w żywności pod kontrolą – Od regulacji prawnych po najnowsze techniki analizy – WEBINARIUM

102 JB – Zintegrowane zarządzanie szkodnikami w zakładzie: ocena ryzyka, deratyzacja oraz dobre praktyki magazynowe.

198 MIK – Kryteria mikrobiologiczne- meandry rozporządzenia UE 2073/2005. Co, kiedy, dlaczego?

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 20

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 20 Nadzór nad alergenami w zakładzie produkcyjnym	Zajęcia	Małgorzata Krzepakowska	17-06-2026	10:00	14:20	04:20
2 z 20 -	Przerwa	-	17-06-2026	14:20	14:50	00:30
3 z 20 -	Walidacja	-	17-06-2026	14:55	15:00	00:05
4 z 20 Pozostałości pestycydów w produktach spożywczych – przegląd wymagań, klasyfikacja, interpretacja wyników analiz.	Zajęcia	Anna Szeliga	19-06-2026	10:00	13:25	03:25
5 z 20 -	Przerwa	-	19-06-2026	13:25	13:55	00:30
6 z 20 -	Walidacja	-	19-06-2026	13:55	14:00	00:05
7 z 20 Zapobieganie, monitorowanie oraz detekcja ciał obcych w systemach bezpieczeństwa żywności	Zajęcia	Marta Purol	25-06-2026	09:30	14:25	04:55
8 z 20 -	Przerwa	-	25-06-2026	14:25	15:25	01:00
9 z 20 -	Walidacja	-	25-06-2026	15:25	15:30	00:05
10 z 20 Zintegrowane zarządzanie szkodnikami w zakładzie: ocena ryzyka, deratyzacja oraz dobre praktyki magazynowe.	Zajęcia	Paweł Kaczmarczyk	08-07-2026	10:00	14:20	04:20

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
11 z 20 -	Przerwa	-	08-07-2026	14:25	14:55	00:30
12 z 20 -	Walidacja	-	08-07-2026	14:55	15:00	00:05
13 z 20 Zanieczyszczenia i zafałszowane żywności. Aktualizacja wymagań prawnych, metody analiz.	Zajęcia	Anna Szeliga	28-09-2026	10:00	14:20	04:20
14 z 20 -	Przerwa	-	28-09-2026	14:25	14:55	00:30
15 z 20 -	Walidacja	-	28-09-2026	14:55	15:00	00:05
16 z 20 Kryteria mikrobiologiczne- meandry rozporządzenia UE 2073/2005. Co, kiedy, dlaczego?	Zajęcia	Małgorzata Stachowiak	26-10-2026	09:00	13:20	04:20
17 z 20 -	Przerwa	-	26-10-2026	13:25	13:55	00:30
18 z 20 -	Walidacja	-	26-10-2026	13:55	14:00	00:05
19 z 20 Mikotoksyny w żywności pod kontrolą – Od regulacji prawnych po najnowsze techniki analizy – WEBINARIUM	Zajęcia	Małgorzata Stachowiak	20-11-2026	10:00	11:40	01:40
20 z 20 -	Walidacja	-	20-11-2026	11:55	12:00	00:05

Podsumowanie

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin zegarowych usługi	31:25

Rodzaj godzin	Liczba godzin
w tym suma godzin zajęć	27:20
w tym suma godzin walidacji	00:35
w tym suma przerw	03:30
Suma godzin dydaktycznych bez przerw	37:10

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	4 683,00 PLN
Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 43 ust. 1 ustawy o VAT	
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	4 683,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	149,06 PLN
Koszt osobogodziny netto	149,06 PLN

Liczba godzin usługi

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Liczba godzin zegarowych usługi	31:25

Prowadzący

Liczba prowadzących: 5



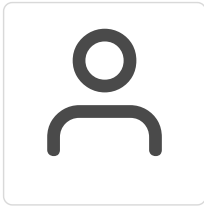
1 z 5

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

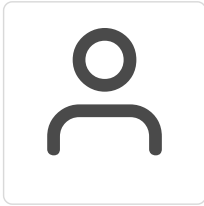
szczególnym uwzględnieniem aspektów znakowania żywności. Posiada wieloletnie doświadczenie w weryfikacji etykiet, interpretacji przepisów. Podczas szkoleń skutecznie omawia zawitości prawa żywnościowego w odniesieniu do praktyki rynkowej.



2 z 5

Anna Szeliga

absolwentka Uniwersytetu Gdańskiego, studiów podyplomowych: bezpieczeństwa żywności, systemów zarządzania oraz MBA. Wieloletnie doświadczenie w pracowniach J.S. Hamilton Poland w zakresie pozostałości pestycydów oraz badania zanieczyszczeń żywności, jako ekspert wykonujących analizy i wdrażający metody badawcze oraz jako osoba zarządzająca i nadzorująca bezpieczeństwo i higienę pracy w podległych jej pracowniach badawczych.



3 z 5

Małgorzata Stachowiak

Dyrektor ds. Badań Mikrobiologicznych J.S. Hamilton Poland. Ukończyła kierunek Biologia na specjalności Mikrobiologia na Uniwersytecie Łódzkim oraz studia podyplomowe: Zarządzanie Jakością i Bezpieczeństwem Żywności na Akademii Rolniczej w Poznaniu. Długoletni pracownik i ekspert w Laboratorium J.S. Hamilton Poland. Od 2010 r. prowadzi szkolenia i konsultacje z zakresu mikrobiologii żywności.



4 z 5

Marta Purol

Ekspert w dziedzinie jakości i bezpieczeństwa żywności. W branży doradczej, audytorskiej i szkoleniowej od 2000 roku. Kompetencje trenerskie poświadczane odpowiednimi certyfikatami oraz długoletnią praktyką. W doświadczeniu współpraca z J.S. HAMILTON oraz jednostkami certyfikującymi m.in. TUV Nord, TUV Rheinland, ISOQAR, ISOCERT. Długoletni wykładowca Uniwersytetu Ekonomicznego w Poznaniu, Wyższej Szkoły Bankowej z tematyki zarządzania jakością, środowiskiem, bezpieczeństwem żywności, BHP, SPC, chemii, stosowania prawa żywnościowego, zrównoważonej konsumpcji i produkcji żywności, itp. Doświadczenie w branży spożywczej jako Pełnomocnik ds. zarządzania bezpieczeństwem żywności i BHP. Stała współpraca z przedsiębiorstwami branży spożywczej w zakresie doradztwa w systemach jakości i bezpieczeństwa żywności. W swojej pracy stawia na praktyczne podejście do tematu, miłą atmosferę i komunikatywność.



5 z 5

Paweł Kaczmarczyk

Od kilkunastu lat prowadzi wykłady dla branży spożywczej i farmaceutycznej, instytucji państwowych i kontrolnych m.in. Państwowej Inspekcji Sanitarnej oraz firm wykonujących zabiegi Pest Control. Wieloletni audytor rekomendowany m.in. przez spożywcze sieci handlowe. Ekspert KT 313 Polskiego Komitetu Normalizacyjnego przy tworzeniu PNEN16636: tj. Europejski Standard: Usługi ochrony przed szkodnikami – Wymagania i kompetencje. Współpracownik Instytutu Ochrony Przyrody Polskiej Akademii Nauk w zakresie standardów żywności w odniesieniu do zagrożeń biologicznych oraz audytów biologa mających na celu zwiększenie skuteczności

zabezpieczeń przed szkodnikami z uwzględnieniem organizmów zawlekanych wraz z importowanymi towarami.

Twórca procedur dezynfekcji i zapobiegania rozprzestrzenianiu się chorób szczególnie niebezpiecznych m.in.: GK Ebola, ASF, COVID-19.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

prezentacja w wersji elektronicznej

Warunki uczestnictwa

Wysłanie formularza zgłoszeniowe

Warunki techniczne

Szkolenie jest realizowane przez platformę MS TEAMS.

Nie jest wymagana instalacja oprogramowania ani umiejętności informatyczne, aby dołączyć szkolenia. 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.

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

Kontakt



Ilona Długosz

E-mail idlugosz@jsh.com.pl

Telefon (+48) 695 111 403