



LEGATO Institute of
Quality Krzysztof
Bielański

Brak ocen dla tego dostawcy

WYMAGANIA SYSTEMU HACCP wg Codex Alimentarius CXC 1-1969

Numer usługi 2026/05/26/8382/3586946

- 📍 Wrocław
- 🏠 Usługa szkoleniowa
- 📄 stacjonarna
- 👥 Zajęcia grupowe
- 🕒 07:00 h
- 📅 05.08.2026 do 05.08.2026

1 660,50 PLN brutto
1 350,00 PLN netto
237,21 PLN brutto/h
192,86 PLN netto/h
183,33 PLN cena rynkowa ⓘ

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

4

Maksymalna liczba uczestników

15

Data zakończenia rekrutacji

24-07-2026

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

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 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

PROGRAM

Intro szkolenia:

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

Liczba pozycji harmonogramu: 8

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 8 Sesja 1	Zajęcia	KRZYSZTOF BIELAŃSKI	05-08-2026	09:00	10:30	01:30
2 z 8 -	Przerwa	-	05-08-2026	10:30	10:45	00:15
3 z 8 Sesja 2	Zajęcia	KRZYSZTOF BIELAŃSKI	05-08-2026	10:45	12:30	01:45
4 z 8 -	Przerwa	-	05-08-2026	12:30	13:00	00:30
5 z 8 Sesja 3	Zajęcia	KRZYSZTOF BIELAŃSKI	05-08-2026	13:00	14:30	01:30
6 z 8 -	Przerwa	-	05-08-2026	14:30	14:45	00:15
7 z 8 Sesja 4	Zajęcia	KRZYSZTOF BIELAŃSKI	05-08-2026	14:45	15:40	00:55
8 z 8 -	Walidacja	KRZYSZTOF BIELAŃSKI	05-08-2026	15:40	16:00	00:20

Podsumowanie

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin zegarowych usługi	07:00
w tym suma godzin zajęć	05:40
w tym suma godzin walidacji	00:20
w tym suma przerw	01:00
Suma godzin dydaktycznych bez przerw	08:00

Cennik

Jeżeli korzystasz z dofinansowania w wysokości co najmniej 70%, możesz mieć możliwość skorzystania ze zwolnienia z podatku VAT, pod warunkiem spełnienia pozostałych wymogów, o których mowa w § 3 ust. 1 pkt 14 rozporządzenia Ministra Finansów z dnia 20 grudnia 2013 r. w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	1 660,50 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	1 350,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	237,21 PLN
Koszt osobogodziny netto	192,86 PLN

Liczba godzin usługi

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Liczba godzin zegarowych usługi	07:00

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

KRZYSZTOF BIELAŃSKI

Pomagam rozwijać kompetencje zespołów z obszaru systemów bezpieczeństwa żywności (FSSC 22000, ISO 22000, BRCGS, IFS, HACCP)

Szkolenia projektuję w sposób ciekawy i nowatorski z dbałością o pracę na sytuacjach realnych przemysłu spożywczego. Wrzucam ludzi w przygodę z doświadczeniem edukacyjnym, tak, aby sami wyciągnęli wnioski

Szkoliłem dla: BAKALLAND, LISNER, Z.T. KRUSZWICA, LANTMANNEN UNIBAKE, MAZOWIECKI WOJEWÓDZKI INSPEKTORAT WETERYNARII

Auditowałem dla: Bureau Veritas, Polski Rejestr Statków

Współpracowałem z: Polskie Centrum Badania i Certyfikacji, Polskie Centrum Akredytacji

Wykładałem na studiach podyplomowych w: Uniwersytecie Przyrodniczym we Wrocławiu, Politechnice Poznańskiej, Wyższej Szkole Gospodarki w Bydgoszczy, Zachodniopomorskiej Szkole Biznesu w Szczecinie, Zachodniopomorskim Uniwersytecie Technologicznym w Szczecinie, Uniwersytecie Śląskim & GFKM w Katowicach

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

Wrocław

Wrocław

woj. dolnośląskie

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