



EMPIRIA PRO Marta
Łozińska

★★★★★ 4,8 / 5

2 034 oceny

Szkolenie GMP/GHP i HACCP w produkcji żywności (zakład mięsny) - moduł 2

Numer usługi 2026/06/28/52954/3654784

📍 Kalsk

🏠 Usługa szkoleniowa

📅 stacjonarna

👥 Zajęcia grupowe

🕒 24:00 h

📅 02.09.2026 do 04.09.2026

5 000,00 PLN brutto

5 000,00 PLN netto

208,33 PLN brutto/h

208,33 PLN netto/h

183,33 PLN cena rynkowa ⓘ

Informacje podstawowe

Kategoria

Zdrowie i medycyna / Zdrowie publiczne

Grupa docelowa usługi

Szkolenie przeznaczone dla:

- właścicieli i pracowników firm garmażeryjnych
- producentów żywności i przetworów
- pracowników produkcji, jakości i technologów
- osób planujących rozpoczęcie działalności przetwórstwa spożywczego

Minimalna liczba uczestników

2

Maksymalna liczba uczestników

6

Data zakończenia rekrutacji

01-09-2026

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

Podstawa uzyskania wpisu do BUR

Standard Usług Szkoleniowo– Rozwojowych PIFS SUS 3.0

Cel

Cel edukacyjny

Usługa przygotowuje uczestnika do pełnienia funkcji pełnomocnika i auditora wewnętrznego HACCP poprzez tworzenie i auditowanie procesów, stosowanie wymagań HACCP oraz współpracę z pracownikami w zakresie doskonalenia systemu.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
opisuje analizę zagrożeń i wyznaczanie CCP	wymienia rodzaje zagrożeń	Test teoretyczny
	wymienia zagrożenia chemiczne	Test teoretyczny
	wymienia zagrożenia biologiczne w mięsie	Test teoretyczny
	wymienia zagrożenia fizyczne	Test teoretyczny
	ocena ryzyka: prawdopodobieństwo, skutek, istotność zagrożenia	Test teoretyczny
	rozróżnia : drzewo decyzyjne HACCP i różnice między CP, CCP oraz działaniami GHP/GMP	Test teoretyczny
prowadzi monitoring CCP, limity krytyczne i działania korygujące wyznacza CCP/CP dla procesu zakładu mięsnego	opisuje monitoring temperatury chłodni, mroźni, obróbki termicznej, chłodzenia i transportu wypełniają tabelę analizy zagrożeń: etap procesu, kategoria zagrożenia, opis zagrożenia, przyczyna, środki zapobiegawcze, poziom ryzyka, decyzja CCP/CP, uzasadnienie	Test teoretyczny Analiza dowodów i deklaracji
opisuje monitoring CCP, limity krytyczne i działania korygujące	ustala limity krytyczne dla CCP	Test teoretyczny
	charakteryzuje Monitoring temperatury chłodni, mroźni, obróbki termicznej, chłodzenia i transportu	Test teoretyczny
	charakteryzuje Monitoring higieny procesu: kontrole wizualne, ATP, wymazy, nadzór nad myciem i dezynfekcją	Test teoretyczny
	opisuje działania korygujące przy przekroczeniu limitów	Test teoretyczny
	wyjaśnia postępowanie z produktem niezgodnym: blokada, ocena, decyzja, utylizacja, dopuszczenie warunkowe	Test teoretyczny
	wyjaśnia zapisy HACCP: karty temperatur, rejestr przyjęcia surowca, rejestr niezgodności, rejestr działań korygujących	Test teoretyczny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
wykonuje scenariusze awaryjne	wypełnia przykładowe scenariusze awaryjne – przekroczenie temperatury, awaria chłodni, brak identyfikacji partii	Analiza dowodów i deklaracji
opisuje audyt wewnętrzny HACCP	wymienia strukturę dokumentacji HACCP w zakładzie mięsnym	Test teoretyczny
	opisuje księgę HACCP, procedury, instrukcje, formularze, rejestry	Test teoretyczny
	Weryfikuje system HACCP: przegląd zapisów, audyty, badania, obserwacja procesu	Test teoretyczny
	waliduje środki kontroli: potwierdzanie skuteczności przyjętych rozwiązań	Test teoretyczny
	decyduje o wycofaniu produkty z rynku	Test teoretyczny
	opisuje przygotowanie do kontroli urzędowej i audytu klienta	Test teoretyczny
opracowuje uproszczonego planu HACCP dla wybranego procesu	wykonuje uproszczony plan HACCP dla wybranego procesu	Analiza dowodów i deklaracji

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

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

TAK

Pytanie 2. Czy dokument lub wyrażnie 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 wyrażnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem potwierdzają zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

TAK

Program

Szkolenie grupowe. Uczestnik na czas szkolenia otrzymuje do własnej dyspozycji : podczas części teoretycznej stanowisko biurowe z materiałami piśmienniczymi i edukacyjnymi (skrypt szkoleniowy). Podczas zajęć praktycznych :zajęcia odbywają się w laboratorium

Walidacja- weryfikacja testu teoretycznego i obserwacja w warunkach symulowanych

Uczestnik potwierdza swoją obecność poprzez podpisanie listy obecności. Na koniec szkolenia przeprowadzana jest walidacja. Walidacja składa się z 2 części: test teoretyczny dotyczy zagadnień teoretycznych, a analiza dowodów i deklaracji dotyczy części praktycznej.

Instruktor weryfikuje na bieżąco postępy uczestnika, odnotowując je na protokole zaliczenia, a po zakończonym szkoleniu uczestnik wypełnia test teoretyczny.

Dzień 1 – Analiza zagrożeń i wyznaczanie CCP

- Rodzaje zagrożeń: biologiczne, chemiczne, fizyczne, alergeny
- Zagrożenia biologiczne w mięsie: Salmonella, Listeria monocytogenes, E. coli, Campylobacter, Clostridium
- Zagrożenia chemiczne: pozostałości środków myjących, alergeny, pozostałości leków weterynaryjnych, smary techniczne
- Zagrożenia fizyczne: metal, szkło, plastik, kości, fragmenty narzędzi, elementy opakowań
- Ocena ryzyka: prawdopodobieństwo, skutek, istotność zagrożenia
- Drzewo decyzyjne HACCP i różnica między CP, CCP oraz działaniami GHP/GMP
- Ćwiczenie: analiza zagrożeń dla przyjęcia surowca, rozbioru, chłodzenia, pakowania i magazynowania
- Ćwiczenie: wyznaczenie CCP/CP dla procesu zakładu mięsnego

Zakres praktyczny dnia:

Uczestnicy wypełniają tabelę analizy zagrożeń: etap procesu, kategoria zagrożenia, opis zagrożenia, przyczyna, środki zapobiegawcze, poziom ryzyka, decyzja CCP/CP, uzasadnienie.

Dzień 2 – Monitoring CCP, limity krytyczne i działania korygujące

- Ustalanie limitów krytycznych dla CCP
- Monitoring temperatury chłodni, mroźni, obróbki termicznej, chłodzenia i transportu
- Monitoring higieny procesu: kontrole wizualne, ATP, wymazy, nadzór nad myciem i dezynfekcją
- Działania korygujące przy przekroczeniu limitów
- Postępowanie z produktem niezgodnym: blokada, ocena, decyzja, utylizacja, dopuszczenie warunkowe
- Zapisy HACCP: karty temperatur, rejestr przyjęcia surowca, rejestr niezgodności, rejestr działań korygujących
- Ćwiczenie: wypełnianie kart monitorowania CCP
- Ćwiczenie: scenariusze awaryjne – przekroczenie temperatury, awaria chłodni, brak identyfikacji partii

Zakres praktyczny dnia:

Uczestnicy otrzymują przykładowe niezgodności i muszą określić: czy limit został przekroczony, co zrobić z produktem, kogo powiadomić, jaki zapis sporządzić, jakie działanie korygujące wdrożyć i jak zapobiec powtórzeniu problemu.

Dzień 3 – Dokumentacja, weryfikacja i audyt wewnętrzny HACCP

- Struktura dokumentacji HACCP w zakładzie mięsnym
- Księga HACCP, procedury, instrukcje, formularze, rejestry
- Weryfikacja systemu HACCP: przegląd zapisów, audyty, badania, obserwacja procesu
- Walidacja środków kontroli: potwierdzanie skuteczności przyjętych rozwiązań
- Identyfikowalność i wycofanie produktu z rynku
- Przygotowanie do kontroli urzędowej i audytu klienta
- Ćwiczenie końcowe: opracowanie uproszczonego planu HACCP dla wybranego procesu
- Test wiedzy, omówienie wyników, podsumowanie kompetencji uczestników

Przebieg walidacji :

Walidację przeprowadza walidator w czasie przeznaczonym na walidację bez udziału uczestników. Minimalny próg zaliczenia z obu metod walidacji to 80%.

Test teoretyczny:

Trener rozda test teoretyczny, przy zastrzeżeniu, że nie będzie ingerować w jakiegokolwiek formie w ocenę wyników testu ani w proces jego wypełniania. Następnie je zbierze. Test będzie posiadać pytania zamknięte i otwarte.

Analiza dowodów i deklaracji, obserwacja w warunkach symulowanych:

- zadanie praktyczne , wykonanie uproszczonego planu HACCP dla wybranego procesu
- zadanie praktyczne, wyznacza CCP/CP dla procesu zakładu mięsnego
- zadanie praktyczne , wykonuje scenariusze awaryjne

Walidator będzie włączony dopiero na etapie oceny i weryfikacji efektów uczenia się uczestników. Nie bierze bezpośrednio udziału w procesie kształcenia i nie podejmuje działań związanych z tworzeniem i kompletowaniem dokumentacji walidacyjnej.

Test teoretyczny - minimalny próg zaliczenia 80% poprawnych odpowiedzi.

Analiza zebranych dowodów i deklaracji - minimalny próg zaliczenia 80% przedłożonych dowodów i deklaracji zawiera poprawnie wykonane kryteria weryfikacji.

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 10

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 10 cz.teoretyczna	Zajęcia	JAROSŁAW KLIKS	02-09-2026	09:00	13:00	04:00
2 z 10 -	Przerwa	-	02-09-2026	13:00	14:00	01:00
3 z 10 cz.praktyczna	Zajęcia	JAROSŁAW KLIKS	02-09-2026	14:00	17:00	03:00
4 z 10 cz.teoretyczna	Zajęcia	JAROSŁAW KLIKS	03-09-2026	09:00	13:00	04:00
5 z 10 -	Przerwa	-	03-09-2026	13:00	14:00	01:00
6 z 10 cz.praktyczna	Zajęcia	JAROSŁAW KLIKS	03-09-2026	14:00	17:00	03:00
7 z 10 cz.teoretyczna	Zajęcia	JAROSŁAW KLIKS	04-09-2026	09:00	12:00	03:00
8 z 10 -	Przerwa	-	04-09-2026	12:00	13:00	01:00
9 z 10 cz.praktyczna	Zajęcia	JAROSŁAW KLIKS	04-09-2026	13:00	16:00	03:00
10 z 10 -	Walidacja	-	04-09-2026	16:00	17:00	01:00

Podsumowanie

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin zegarowych usługi	24:00
w tym suma godzin zajęć	20:00
w tym suma godzin walidacji	01:00
w tym suma przerw	03:00
Suma godzin dydaktycznych bez przerw	28:00

Cennik

Cennik

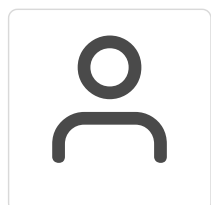
Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	5 000,00 PLN
Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 113 ust. 1 ustawy o VAT ze względu na wartość sprzedaży	
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 000,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	208,33 PLN
Koszt osobogodziny netto	208,33 PLN

Liczba godzin usługi

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Liczba godzin zegarowych usługi	24:00

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

JAROSŁAW KLIKS

Absolwent studiów magisterskich na Wydziale Nauk o Żywności Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu na kierunku Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka ze specjalnością technologie fermentacyjne. W roku 2018 obroniony doktorat w obszarze nauk rolniczych, od sześciu lat zajmuje

się problematyką żywności wygodnej, technologii przetwórstwa owoców i warzyw oraz technologii fermentacyjnych. W swoich pracach skupia się głównie na: kinetyce fermentacji alkoholowej, systemach fermentacyjnych, wpływie warunków środowiska medium fermentacyjnego na przebieg procesów fermentacji, wykorzystaniu procesów ciągłych do produkcji napojów alkoholowych w tym cydrów. W swoich pracach badawczych porusza również tematy mleczarskie, owocowo warzywne oraz technologii bezodpadowych.

Od 2015 roku kierownik działu badań i rozwoju (R&D)

w Lubuskim Ośrodku Innowacji i Wdrożeń Agrotechnicznych.

Od 2017 roku wykładowca akademicki, pracownik Wydziału Nauk Biologicznych, Instytut Sportu, Turystyki i Żywnienia, Katedra Żywnienia Człowieka i Dietoterapii. Autor publikacji naukowych prezentowanych w recenzowanych periodykach branżowych.

Zainteresowania i kompetencje naukowe

Opracowanie receptur produktów spożywczych

Modyfikacje / optymalizacje / opracowanie technologii produkcji,

Technologie utrwalania / konserwacji żywności,

Zagadnienie z zakresu bezpieczeństwa produkcji żywności w tym spełnienie wymogów GMP / GHP i HACCP

Opracowanie metod analitycznych, badanie żywności, oznaczanie składników żywności

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

ZAKWATEROWANIE I DOJAZD NA SZKOLENIE WE WŁASNYM ZAKRESIE.

Przed zapisem na szkolenie prosimy o kontakt telefoniczny lub mailowy w celu sprawdzenia dostępności wolnych miejsc.

Dla podmiotów/osób uczestniczących w usłudze, które otrzymają dofinansowanie min. 70%, koszt szkolenia jest zwolniony z podatku VAT (podstawa prawna: Rozporządzenie Ministra Finansów z dnia 20.12.2013 r. w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień: § 3 ust. 1 pkt 14).

Dla podmiotów/osób uczestniczących w usłudze, które otrzymają dofinansowanie mniejsze niż 70%, podmiot świadczący usługę wystawi fakturę w kwocie netto=brutto we względu na to, że nie jest zarejestrowany jako podatnik VAT (podstawa prawna: art. 113 ust.1 Ustawy o VAT).

Adres

Kalsk 122
55-002 Kalsk
woj. lubuskie

Laboratorium analizy żywności Centra Badawczo – Rozwojowe UZ Sp. z o.o. (Adres Ośrodka: Kalsk 122, 66-100 Sulechów)

Kontakt



Marta Łozińska

E-mail marta.lozinska@empiria-pro.pl

Telefon (+48) 572 403 434