

SZKOLENIE I KONSULTACJE

HACCP - OD PODSTAW DO EKSPERTA

Wdrożenie i utrzymywanie systemu HACCP z nami będzie łatwiejsze. Uzyskaj dostęp do kompendium wiedzy

Szkolenie prowadzi Weronika Kochańska doświadczona ekspertka z ponad 15-letnim doświadczeniem we wdrażaniu i utrzymywaniu Systemów Zarządzania Jakością i Bezpieczeństwa Żywności. Nauczy Cię jak efektywnie wdrażać wymagania systemu HACCP w praktyce oraz stać się skutecznym Liderem ds. HACCP w Twojej firmie.

TYLKO TERAZ 597 ZŁ BRUTTO

(485,37 ZŁ NETTO)

OD 13 DO 17 MARCA 2023

OD 18 MARCA 1497 ZŁ BRUTTO!



Jesteśmy zatwierdzoną
Instytucją Szkoleniową
Nr instytucji szkoleniowej:
2.18/00117/2020

Sztuka Jakości Artur Mydlarz
ul. Strażacka 25F/5
35-312 Rzeszów
Email: biuro@szkolajakosci.pl
tel. 791 819 011

SZKOLENIE PRZYGOTOWUJE DO:

- zdobycia wiedzy z zakresu podstawowych wymagań systemu HACCP oraz obowiązujących przepisów prawnych w tym obszarze
- efektywnego wdrażania wymagań systemu HACCP w praktyce oraz nabycia umiejętności wyznaczania krytycznych punktów kontrolnych. Nauczysz się analizować ryzyko, co jest kluczowe w produkcji spożywczej.
- samodzielnego opracowania dokumentacji systemu HACCP
- stania się skutecznym Liderem ds. HACCP i efektywnego sprawowania tej funkcji w organizacji

CENA SZKOLENIA OBEJMUJE:

- dostęp do platformy szkoleniowej z materiałami **na rok** (51 nagrań wideo)
- 43 dokumenty do wdrożenia i utrzymania HACCP (lista na ostatniej stronie)
- dostęp do zamkniętej grupy eksperckiej w aplikacji
- certyfikaty ukończenia programu szkoleniowego w 2 językach - po polsku i angielsku
- dostęp do kolejnych aktualizacji szkolenia

**CHCESZ DOWIEDZIEĆ SIĘ WIĘCEJ?
NAPISZ LUB ZADZWOŃ**

Artur Mydlarz

tel. 791819011

email: biuro@szkolajakosci.pl

W przypadku zapisu więcej niż 5 osób z firmy przysługuje rabat zniżkowy, dowiedz się jaki.

Jesteśmy zatwierdzoną
Instytucją Szkoleniową
Nr instytucji szkoleniowej:
2.18/00117/2020

Sztuka Jakości Artur Mydlarz
ul. Strażacka 25F/5
35-312 Rzeszów
Email: biuro@szkolajakosci.pl
tel. 791 819 011

SZCZEGÓŁOWY PROGRAM SZKOLENIA

MODUŁ 1: PIGUŁKA WIEDZY PODSTAWOWEJ O SYSTEMIE HACCP

1. Czym jest system HACCP?
2. Dla kogo system HACCP?
3. Dlaczego system HACCP?
4. Jakie korzyści za sobą niesie wdrożony system HACCP?
5. Trudności przy wdrażaniu systemu HACCP
6. Wady systemu HACCP
7. Najczęstsze błędy przy wdrażaniu systemu HACCP
8. Rola Lidera ds. HACCP
9. Prawodawstwo związane z HACCP
10. Czym jest punkt CCP?

MODUŁ 2: RODZAJE ZAGROŻEŃ DLA ŻYWNOSCI

1. Zanieczyszczenia żywności
2. Zanieczyszczenia fizyczne
3. Zanieczyszczenia chemiczne
4. Zanieczyszczenia biologiczne
5. Alergeny jako zanieczyszczenie
6. Zanieczyszczenia krzyżowe
7. Zafałszowanie żywności
8. RASFF. System Wczesnego Ostrzegania

MODUŁ 3: WYTYCZNE DOBREJ PRAKTYKI HIGIENICZNEJ

1. Program warunków wstępnych PRP
2. Dobra Praktyka Higieniczna (GHP)
3. GHP. Lokalizacja i otoczenie zakładu
4. GHP. Budynki i układ funkcjonalny
5. GHP. Maszyny i Urządzenia
6. GHP. Procesy Mycia i Dezynfekcji
7. GHP. Kontrola Jakości wody
8. GHP. Nadzór nad odpadami
9. GHP. Ochrona przed szkodnikami
10. GHP. Szkolenie personelu
11. GHP. Higiena i stan zdrowia personelu
12. GHP. Dokumentacja i zapisy

MODUŁ 4: DOBRA PRAKTYKA PRODUKCYJNA

1. Program warunków wstępnych PRP
2. Dobra Praktyka Produkcyjna (GMP)
3. GMP. Przyjęcie surowców i materiałów
4. GMP. Magazynowanie surowców i materiałów
5. GMP. Proces obróbki wstępnej
6. GMP. Proces obróbki właściwej
7. GMP. Magazynowanie wyrobów gotowych
8. GMP. Transport wewnętrzny
9. GHP. Transport zewnętrzny i dystrybucja wyrobów

MODUŁ 5: 12 KROKÓW WDROŻENIA SYSTEMU HACCP

1. Wdrożenie PRP
2. Powołanie zespołu HACCP
3. Opis produktu i jego przeznaczenie
4. Opracowanie schematu technologicznego
5. Weryfikacja schematu technologicznego
6. 1 zasada HACCP. Analiza zagrożeń
7. 2 zasada HACCP. Określenie Krytycznych Punktów Kontroli-CCP
8. 3 zasada HACCP. Ustalenie limitów krytycznych dla CCP
9. 4 zasada HACCP. Opracowanie systemu monitorowania CCP
10. 5 zasada HACCP. Ustalenie działań korygujących dla CCP
11. 6 zasada HACCP. Weryfikacja systemu HACCP
12. 7 zasada HACCP. Dokumentacja HACCP

Sztuka Jakości Artur Mydlarz
ul. Strażacka 25F/5
35-312 Rzeszów
Email: biuro@szkolajakosci.pl
tel. 791 819 011

SZKOLENIE PRZYGOTOWALI:



AUTORKA SZKOLENIA
WERONIKA KOCHAŃSKA
Trenerka Szkoły Jakości

Zawodowo: Ekspertka w zarządzaniu zespołem w obszarze jakości oraz bezpieczeństwa żywności z ponad 15-letnim doświadczeniem w branży FMCG - produkcja i rozlew napojów wysokoalkoholowych. Karierę zaczęła będąc jeszcze studentem jako Laborant, przechodząc później przez poszczególne szczeble kariery w dziale jakości: Koordynator ds. Kontroli Jakości i Manager ds. Kontroli Jakości. Kobieta wielu talentów: Jakościowiec z doświadczenia; Leanowiec, HR-owiec, chemik i „ochroniarz” środowiska z wykształcenia. Z wieloletnim doświadczeniem w zarządzaniu jakością oraz wdrażaniu i utrzymywaniu Systemów Zarządzania Jakością i Bezpieczeństwem Żywności. W swojej karierze zawodowej rozwiązała wiele problemów jakościowych. Przeprowadziła zespół przez zmianę z QC na QA, a także współtworzyła dedykowane oprogramowania do nadzoru nad jakością w obszarze produkcyjnym.

Prywatnie: Podróżniczka i artystka amatorka. W wolnych chwilach czyta, podróżuje oraz tworzy obrazy, rękodzieło oraz mydła naturalne.



WYDAWCA SZKOLENIA
ARTUR MYDLARZ
Właściciel Szkoły Jakości, Manager Jakości

Zawodowo: Właściciel portalu szkoleniowego szkolajakosci.pl dla specjalistów i inżynierów jakości. W naszym portfolio znajduje się już ponad 15 szkoleń w formule online, które pozwalają zdobywać niezbędne kompetencje i wiedzę z zakresu zarządzania jakością, ciągłego doskonalenia, aspektów technicznych i komunikacji.

Jesteśmy zatwierdzoną
Instytucją Szkoleniową
Nr instytucji szkoleniowej:
2.18/00117/2020

Sztuka Jakości Artur Mydlarz
ul. Strażacka 25F/5
35-312 Rzeszów
Email: biuro@szkolajakosci.pl
tel. 791 819 011

LISTA DOKUMENTÓW W SZKOLENIU

HACCP_M01_L01_Infografika_7zasad HACCP
HACCP_M01_L01_Infografika_12 kroków HACCP
HACCP_M01_L01_Infografika_Mini słowniczek HACCP
HACCP_M01_L10_Opis punktu CCP
HACCP_M02_L05_Lista alergenów
HACCP_M03_L02_Infografika_GHP
HACCP_M03_L05_Rejestr urządzeń kontrolno - pomiarowych i technicznych
HACCP_M03_L05_Harmonogram wzorcowań i sprawdzeń
HACCP_M03_L06_Rejestr mycia i dezynfekcji pomieszczenia
HACCP_M03_L06_Rejestr mycia i dezynfekcji komory transportowej
HACCP_M03_L06_Rejestr mycia i dezynfekcji komory transportowej wraz z kontrolą wewnętrzną
HACCP_M03_L06_Rejestr czyszczenia maszyn, urządzeń i sprzętu
HACCP_M03_L06_Rejestr mycia i dezynfekcji pomieszczenia chłodniczego
HACCP_M03_L10_Lista osób przeszkolonych z systemu HACCP
HACCP_M03_L10_Oświadczenie pracownika
HACCP_M03_L11_Oświadczenie zdrowotne
HACCP_M03_L11_Karta niedopuszczenia pracownika do pracy
HACCP_M04_L02_Infografika_Dekalog GMP
HACCP_M04_L02_Infografika_GMP
HACCP_M04_L03_Karta kontroli dostaw
HACCP_M04_L04_Karta kontroli temp. urządzenia chłodniczego
HACCP_M04_L04_Karta kontroli temp. urządzenia chłodniczego 01
HACCP_M04_L04_Rejestr kontroli temperatur w chłodni
HACCP_M04_L07_Rejestr kontroli warunków przechowywania surowców.półproduktów.wyrobów gotowych
HACCP_M04_L09_Rejestr Reklamacji Wyrobu Gotowego

HACCP_M05_L02_Powołanie zespołu HACCP v.01
HACCP_M05_L02_Powołanie zespołu HACCP v.02
HACCP_M05_L02_Powołanie zespołu HACCP v.03
HACCP_M05_L03_Opis produktu v.01
HACCP_M05_L03_Opis produktu v.02
HACCP_M05_L03_Opis produktu v.03
HACCP_M05_L04_Schemat Technologiczny
HACCP_M05_L04_Symbole ISO
HACCP_M05_L05_Weryfikacja schematów technologicznych
HACCP_M05_L06_Analiza Zagrożeń_01-DD
HACCP_M05_L06_Analiza Zagrożeń_02-OŚN
HACCP_M05_L06_Analiza Zagrożeń_03-ARZ
HACCP_M05_L07_Drzewo decyzyjne HACCP v.01
HACCP_M05_L07_Drzewo decyzyjne HACCP v.02
HACCP_M05_L07_Ocena środków nadzoru
HACCP_M05_L11_Przegląd Systemu HACCP v.01
HACCP_M05_L11_Karta Kontroli z Audytu wewnętrznego
HACCP_M05_L12_Księga HACCP
HACCP_M05_L12_Przykładowa lista dokumentacji HACCP

Jesteśmy zatwierdzoną
Instytucją Szkoleniową
Nr instytucji szkoleniowej:
2.18/00117/2020

Sztuka Jakości Artur Mydlarz
ul. Strażacka 25F/5
35-312 Rzeszów
Email: biuro@szkolajakosci.pl
tel. 791 819 011