

# PROGRAM SZKOLENIA

## HACCP W HANDLU

### 1. Podstawowe informacje i opis szkolenia

Uczestnicy poznają wymagania systemu HACCP oraz GHP&GMP oraz jego interpretację. Dowiadują się także, jak wprowadzać wymagania oraz przygotować niezbędną dokumentację.

### 2. Korzyści ze szkolenia

- Poznanie wymagań HACCP oraz interpretacji wymagań.
- Umiejętność identyfikacji wymagań HACCP oraz GHP&GMP.
- Umiejętność wdrożenia i aktualizacji zmian w organizacji.
- Umiejętności audytowania wewnętrznego.

### 3. Profil uczestników

- Osoby, pełniące funkcję pełnomocników ds. systemu zarządzania jakością, audytorzy wewnętrzni, osoby zarządzające oraz pracownicy powiązani z jakością w handlu i magazynowaniu.
- Wszystkie osoby chcące wzbogacić swoją wiedzę o zagadnienia dotyczące systemu zarządzania jakością w organizacji.

### 4. Program szkolenia

- Wymagania prawne w zakresie systemu HACCP
- Definicje i terminy związane z bezpieczeństwem żywności
- Wymagana dokumentacja systemu HACCP
- Wymagania systemu HACCP w handlu żywnością:
  - charakterystyka produktu,
  - opracowanie schematu procesu handlu,
  - analiza zagrożeń w ramach systemu HACCP,
  - identyfikacja i wyznaczenie Krytycznych Punktów Kontroli CCP,
  - ustalenie limitów krytycznych,
  - wyznaczanie punktów kontroli (CP), programów warunków wstępnych (PRP), operacyjnych programów (OPRP),
  - ustalenie zasad monitorowania CCP oraz działań korekcyjnych i korygujących,
  - weryfikacja systemu HACCP.
- Zasady GHP/GMP:
  - higiena i szkolenie pracowników
  - procesy mycia i dezynfekcji
  - omówienie stanu technicznego maszyn i urządzeń
  - zaopatrzenie w wodę, usuwanie odpadów, zabezpieczenie przed szkodnikami

## 5. Czas trwania

1 dni (6h) – czas szkolenia online może być dostosowana do wymagań organizacji. W przypadku szkolenia w lokalizacji wskazanej przez klienta – maksymalnie 1 dzień szkoleniowy.

## 6. Forma szkolenia

Połączenie zajęć teoretycznych o charakterze wykładowo-dyskusyjny oraz ćwiczenia praktyczne.

## 7. Certyfikat ze szkolenia

Potwierdzenie uczestnictwa – rejestrowane zaświadczenie ze szkolenia. Opcjonalnie istnieje możliwość zorganizowania testu wiedzy.

## 8. Profil trenera

Audytor wiodący systemów bezpieczeństwa paszowego FSSC/ISO 22000, HACCP, GMP+, FAMI-QS, EFISC-GTP, ISO 9001, ISCC, REDcert, KZR INiG, SAI Platform, specjalista SMETA, Global GAP, ISO 14001. Posiada kilkunastoletnie doświadczenie w prowadzeniu szkoleń oraz we wdrażaniu systemów zarządzania: jakością, bezpieczeństwem żywności i pasz.

## 9. Ilość uczestników szkolenia

Maksymalnie do 30 osób w przypadku szkolenia na miejscu i zdalnego.

## 10. Termin szkolenia

Data szkolenia: .....

## 11. Miejsce szkolenia

- Szkolenie zdalne (*MS Teams, Skype, GoTo Meeting, inne....*)
- Szkolenie w lokalizacji (*dokładny adres*):

## POTWIERDZENIE REALIZACJI PRZEZ KLIENTA

\_\_\_\_\_  
Imię i nazwisko oraz podpis

\_\_\_\_\_  
Data

\_\_\_\_\_  
Pieczęć

\_\_\_\_\_  
NIP