

MONITORING ŚRODOWISKOWY W PRODUKCJI ŻYWNOŚCI

kod szkolenia: D007

CEL SZKOLENIA

Celem szkolenia jest przygotowanie uczestników do wdrożenia, monitorowania i doskonalenia skutecznego programu monitoringu środowiskowego. Szkolenie może być również wykorzystane przez uczestników do doskonalenia działań prowadzonych w tym zakresie.

PROGRAM SZKOLENIA

1. Monitoring środowiskowy w produkcji żywności - obowiązujące wymagania prawne i standardów globalnych.
2. Wyznaczenie stref higienicznych w zakładzie na podstawie oceny ryzyka oraz ustalenie środków kontroli.
3. Standardy higieny i plany higieny.
4. Plan monitorowania środowiska, metody poboru i analizy prób w zależności od rodzaju zagrożeń.
5. Analiza trendów.
6. Działania naprawcze.
7. Szkolenia dla pracowników.
8. Pytania i odpowiedzi. Podsumowanie szkolenia.

CZAS TRWANIA

8 godzin (w tym przerwy).

METODYKA SZKOLENIA

Szkolenie zdalne lub stacjonarne, prowadzone z wykorzystaniem prezentacji. Integralną częścią szkolenia są ćwiczenia (min. 40% całkowitego czasu szkolenia) i dyskusja z uczestnikami.

ADRESACI

Pełnomocnicy i specjaliści systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności; lider i członkowie zespołu HACCP, kierownicy i specjaliści z innych działów związanych z tematem szkolenia.

KOSZT I TERMIN PŁATNOŚCI

Zgodnie z aktualnym cennikiem lub ofertą indywidualną.

Podany koszt obejmuje:

- Przygotowanie materiałów i przeprowadzenie szkolenia.
- Materiały szkoleniowe w formie pliku pdf.
- Imienne certyfikaty dla uczestników w formie pliku pdf.
- Konsultacje po szkoleniu.

PROWADZĄCY

DOMINIKA BELKA

ul. Koszykowa 23, 47-224 Kędzierzyn-Koźle

NIP: 947 144 73 89

tel. 792 777 588, e-mail: biuro@dominikabelka.com

www.dominikabelka.com

Dominika Belka, mgr inż. Biotechnologii

Doświadczony trener, audytor i konsultant systemów: zarządzania jakością (ISO 9001:2015), zarządzania bezpieczeństwem żywności (GHP, GMP, HACCP, ISO 22000, FSSC 22000, BRC Food, BRC Packaging, IFS Food) i z zakresu certyfikacji żywności (BIO, Rainforest Alliance); konsultant z zakresu prawa żywnościowego. Doświadczenie na stanowisku pełnomocnika systemu zarządzania: bezpieczeństwem żywności w firmie z branży spożywczej oraz bezpieczeństwem produktu w firmie z branży produkcji opakowań do żywności. Wieloletnie doświadczenie w zakresie wdrażania i doskonalenia systemów zarządzania, audytowania oraz przeprowadzania szkoleń i warsztatów.