HAMILTON

CERTYFIKAT

nr 2024/09/JBP/C/ON-LINE/1191

Niniejszym zaświadcza się, że:

Pan Sławomir Leśniak

uczestniczył w szkoleniu on-line zorganizowanym przez J.S. Hamilton Poland Sp. z o. o.:

„JAK POPRAWNIE OPRACOWAĆ PLANY OCENY ZAGROŻEŃ I RYZYKA W SYSTEMACH BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOŚCI (HACCP, VACCP, TACCP)?”

w dniu 24.09.2024 r.

dr inż. Marta Purol
Audytor Systemów Zarządzania

Paulina Piskorska
Dyrektor Działu Projektów Szkoleniowych i Audytów
J.S. Hamilton Poland Sp. z o. o.

PROGRAM SZKOLENIA:

1. Bezpieczeństwo żywności – wprowadzenie i uwarunkowania.
2. Wprowadzenie do pojęcia „ryzyko”.
3. Zagrożenia w żywności (mikrobiologiczne, chemiczne, fizyczne, alergeny, zafałszowania, zanieczyszczenie innymi gatunkami).
4. Metodyka szacowania ryzyka.
5. Wymagania dotyczące oceny ryzyka w standardach BRC Food, IFS Food, ISO 22000:2018, FSSC 22000.
6. Wykorzystanie oceny ryzyka do identyfikacji CCP, CP, oPRP – podejście wg Codex Alimentarius i FMEA
7. Analiza podatności TACCP, VACCP – zasady i metody szacowania.
8. Warsztaty z prowadzenia analizy zagrożeń i oceny ryzyka (HACCP, VACCP, TACCP).
9. Działania korygujące i doskonalące wynikające z oceny ryzyka (Plany doskonalenia, łagodzenia, obrony).
10. Dodatkowe pytania, podsumowanie, zakończenie szkolenia.

Czas trwania szkolenia: godz. 10:00 - 15:00