HAMILTON

ZAŚWIADCZENIE

nr 2024/12/JB/Z/ON-LINE/2779

Niniejszym zaświadcza się, że:

Pan Sławomir Leśniak

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

„NADZÓR NAD ALERGENAMI W ZAKŁADZIE PRODUKCYJNYM”

w dniu 13.12.2024 r.

Małgorzata Krzepkowska
Ekspert ds. Bezpieczeństwa i Jakości Produktów Spożywczych
J.S. Hamilton Poland Sp. z o. o.

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

PROGRAM SZKOLENIA:

1. Alergeny w przemyśle spożywczym – zagrożenia i aspekty prawne:
   - Rodzaje alergenów występujących w żywności
   - Prawo Unii Europejskiej dotyczące alergenów w żywności.
2. Procedury postępowania z alergenami w zakładzie produkcyjnym, w tym:
   - zidentyfikowanie źródeł, przegląd: specyfikacji, dostaw i dostawców
   - analiza zagrożeń, sporządzenie planu występowania - szacowanie ryzyka
   - planowanie produkcji
   - projektowanie nowych wyrobów
   - zasady magazynowania
   - ustalenie zasad postępowania przy operowaniu alergenami
   - mycie i czyszczenie
   - szkolenia pracowników.
3. Walidacja procesów czyszczenia i dezynfekcji:
   - walidacja procesów czyszczenia – zaprojektowanie „najgorszego przypadku”
   - ustalanie kryterium akceptacji dla walidacji czyszczenia
   - szacowanie akceptowalnego poziomu skażenia alergenowego dla danego wyrobu
4. Zasady prawidłowego znakowania alergenów.
5. Dokumenty wspomagające - przewodniki UE, FDA, Codex Alimentarius
6. Dodatkowe pytania, podsumowanie, zakończenie szkolenia.

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