Konferencje szkoleniowe i szkolenia

SYSTEM HACCP – przegląd zagrożeń w branży mleczarskiej

TERMIN: 24.10.2025 r. 09:00-15:00

TRENER: Barbara Robak

FORMA: online

Polska Izba Mleka zaprasza na szkolenie online podczas którego zostanie poruszona kwestia **SYSTEMU HACCP – przegląd zagrożeń w branży mleczarskiej.**

Celem szkolenia jest budowanie projakościowej świadomości i kompetencji pracowników, jak również zdobycie i uaktualnienie praktycznej wiedzy z zakresu GMP/GHP, w tym również profesjonalne przygotowanie liderów/członków zespołu HACCP, tak aby uczestnicy szkolenia potrafili efektywnie planować, utrzymywać i doskonalić system HACCP we własnej organizacji.

Zostaną omówione zagrożenia w branży mleczarskiej związane z opakowaniami, surowcami, personelem, procesem i mediami. Na szkoleniu zostaną usystematyzowane i uaktualnione zagadnienia związane zafałszowaniami (autentycznością) żywności i celowymi skażeniami/sabotażem. Ponadto omówienie zagadnień dotyczących materiałów do kontaktu z żywnością zagadnienie kultury bezpieczeństwa żywnością.

Zagadnienia:

1. Wprowadzenie do jakości. Kultura bezpieczeństwa żywności

2. Pojęcie HACCP. CCP, oPRP, PRP. Pojęcie jakości zdrowotnej

3. 12 kroków systemu HACCP wg ISO 22000, Codex Alimentarius v.6

4. Zagrożenia fizyczne, chemiczne, radiologiczne, biologiczne, alergeny (poziomy) i radiologiczne jakości zdrowotnej żywności. Źródła występowania, metody nadzoru i zapobiegania zagrożeń

5. Postępowanie ze szkłem, drewnem i metalem – metody nadzoru.

6. Najczęściej popełniane błędy przez pracowników produkcji i służby techniczne będące przyczyną zagrożeń w produkcji.

7. Zasady dotyczące stosowania środków chemicznych.

Konferencje szkoleniowe i szkolenia

8. Zasady higieny w obszarach produkcji, pakowania i magazynowania

9. Wymagania higieniczne dla personelu, gości, serwisantów

10. Podstawowe zasady higieny zakładowej służb technicznych oraz serwisów zewnętrznych w trakcie konserwacji, usuwania awarii i remontów maszyn i urządzeń.

11. Wymagania higieny dla pomieszczeń technicznych/pomocniczych

12. Zasady utrzymania higieny osobistej, a w szczególności rąk.

13. Badania lekarskie, stan zdrowia pracowników produkcji.

14. Zasady dobrych praktyk podczas magazynowania

15. Identyfikacja i identyfikowalność

16. Ochrona zakładu przed szkodnikami – rodzaje szkodników, metody nadzoru

17. Obrona żywności i zafałszowania.

18. Zafałszowania żywności

19. Materiały do kontaktu z żywnością – sprzęt i opakowania stosowane w zakładzie

Chętnych prosimy o wypełnienie karty zgłoszeniowej i przesłanie jej na adres mailowy szkolenia@izbamleka.pl do 14.10.2025 r.

Liczba miejsc jest ograniczona, decyduje kolejność zgłoszeń.