

Konferencje szkoleniowe i szkolenia



HACCP I ZARZĄDZANIE RYZYKIEM W MLECZARSTWIE – AKTUALNE WYZWANIA I PRAKTYCZNE ROZWIĄZANIA

TERMIN: 13.03.2026 r. 9:00-15:00

TRENER: Barbara Robak

FORMA: online

KOSZT: 400,00 PLN/osoba

Polska Izba Mleka zaprasza na szkolenie online pt. **HACCP i zarządzanie ryzykiem w mleczarstwie – aktualne wyzwania i praktyczne rozwiązania.**

Cel szkolenia:

Celem szkolenia jest rozwinięcie kompetencji pracowników odpowiedzialnych za bezpieczeństwo żywności w zakładach mleczarskich. Uczestnicy:

- poznają nowoczesne podejście do kultury bezpieczeństwa żywności,
- nauczą się identyfikować i oceniać zagrożenia zdrowotne w procesach mleczarskich,
- uporządkują wiedzę dotyczącą HACCP, PRP, oPRP i CCP,
- zrozumieją wymagania dotyczące higieny, personelu, procesów, mediów i materiałów do kontaktu z żywnością,
- dowiedzą się, jak unikać najczęstszych błędów prowadzących do niezgodności,
- otrzymają praktyczne wskazówki możliwe do wdrożenia od razu po szkoleniu.

Szkolenie koncentruje się na realnych wyzwaniach zakładów mleczarskich i dostarcza narzędzi wspierających skuteczne zarządzanie ryzykiem.

Chętnych prosimy o wypełnienie karty zgłoszeniowej i przesłanie jej na adres mailowy szkolenia@izbamleka.pl do 02.03.2026 r.

Liczba miejsc jest ograniczona, decyduje kolejność zgłoszeń.