Konferencje szkoleniowe i szkolenia

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

TERMIN: 07.12.2026 r. 9:00-15:00

FORMA: online

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 zżywnością,

• dowiedzą się, jak unikać najczęstszych błędów prowadzących do niezgodności,

• otrzymają praktyczne wskazówki możliwe do wdrożenia od razu po szkoleniu.

Zakres i tematyka szkolenia

1. Kultura bezpieczeństwa żywności i fundamenty jakości
2. System HACCP w praktyce mleczarskiej
3. 12 kroków HACCP wg ISO 22000 i Codex Alimentarius v.6
4. Zagrożenia zdrowotne w mleczarstwie
5. Nadzór nad szkłem, drewnem i metalem

Konferencje szkoleniowe i szkolenia

6. Błędy pracowników produkcji i służb technicznych
7. Zasady stosowania środków chemicznych
8. Higiena produkcji, pakowania i magazynowania
9. Higiena personelu, gości i serwisantów
10. Higiena służb technicznych i serwisów zewnętrznych
11. Wymagania higieniczne dla pomieszczeń technicznych
12. Higiena osobista – szczególnie higiena rąk
13. Stan zdrowia pracowników produkcji
14. Dobre praktyki magazynowania
15. Identyfikacja i identyfikowalność
16. Ochrona zakładu przed szkodnikami
17. Materiały i wyroby do kontaktu z żywnością (FCM)

Całość programu została opracowana tak, aby uczestnicy nie tylko poznali wymagania, ale przede wszystkim potrafili zastosować je w codziennej pracy — świadomie, skutecznie i zgodnie z aktualnymi standardami branży mleczarskiej.

Chętnych prosimy o wypełnienie karty zgłoszeniowej i przesłanie jej na adres mailowy szkolenia@izbamleka.pl do 02.12.2026 r.

Liczba miejsc jest ograniczona, decyduje kolejność zgłoszeń.