

Nazwa Firmy Adres Kod i Miasto	SZKOLENIA WEWNĘTRZNE	Nr:	SW-12
	Spis treści	Strona:	2/14

SPIS TREŚCI:

PROCEDURA PLANOWANIA I ORGANIZACJI SZKOLEŃ.....	3
RAMOWY PROGRAM SZKOLENIA.....	4
ROZSZERZONY PROGRAM SZKOLEŃ	5
INSTRUKCJA SZKOLEŃ WEWNĘTRZNYCH	6
KARTA SZKOLENIA PRACOWNIKA.....	8
DZIENNIK ZAJĘĆ SZKOLENIA:.....	9
KARTA SZKOLEŃ OKRESOWYCH	10
KARTA SZKOLEŃ OKRESOWYCH	11
ZAŚWIADCZENIE ZE SZKOLENIA.....	12
OŚWIADCZENIE PRACOWNIKA	13
OŚWIADCZENIE PRACOWNIKA	13

Nazwa Firmy Adres Kod i Miasto	SZKOLENIA WEWNĘTRZNE	Nr	SW-12
	Ramowy program szkolenia – załącznik nr 1	Strona	4/14

RAMOWY PROGRAM SZKOLENIA

„System HACCP”

dla przedsiębiorstw produkcyjnych branży spożywczej

1. Uwarunkowania prawne w zakresie prawa żywnościowego w Polsce i w Unii Europejskiej.
2. Zasady i wymagania Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP)
3. Zasady i wymagania Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP)
4. System HACCP:
 - istota i cechy charakterystyczne systemu,
 - rodzaje krytycznych zagrożeń żywności,
 - wstępne warunki do wdrożenia systemu,
 - etapy wdrażania,
 - charakterystyka dokumentacji.
5. Korzyści i koszty wdrażania systemu HACCP, możliwości ubiegania się o dotacje.

Uwagi:

Całkowity czas szkolenia wynosi ok. 8h.

Nazwa Firmy Adres Kod i Miasto	SZKOLENIA WEWNĘTRZNE	Nr	SW-12
	Dziennik zajęć – załącznik nr 5	Strona	9/14
Wykonał:		Zatwierdził:	

DZIENNIK ZAJĘĆ SZKOLENIA:

Zakres szkolenia

L.p.	Data szkolenia	Przedmiot szkolenia	Prowadzący szkolenie	Czas szkolenia (h)	Podpis wykładowcy
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
9.					
10.					
11.					
12.					
13.					
14.					
15.					
16.					
17.					
18.					
19.					
20.					

Nazwa Firmy Adres Kod i Miasto	SZKOLENIA WEWNĘTRZNE	Nr	SW-12
	Oświadczenie – załącznik nr 9	Strona	13/14
Wykonał:	Zatwierdził:		

OŚWIADCZENIE PRACOWNIKA

Oświadczenie pracownika

dot. zapoznania z instrukcjami
higienicznymi i systemem HACCP

Niniejszym oświadczam, że zostałem(am) zapoznany(a) z n/w instrukcjami higienicznymi i systemem Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (HACCP):

1. Instrukcje, procedurami Dobrej Praktyki Higienicznej i Produkcyjnej (GHP i GMP);
2. Instrukcje BHP na stanowiskach pracy;
3. Księgą systemu HACCP;
4. Harmonogramem mycia i dezynfekcji w zakładzie.

.....
imię, nazwisko pracownika

.....,
miejscowość data

.....
podpis