

Temat szkolenia: Dobre praktyki higieniczne i produkcyjne (GHP/GMP) w sklepie spożywczym – praktyka, nie teoria. Jak spełniać wymagania na co dzień?

Szkolenie ma na celu przekazanie uczestnikom praktycznej wiedzy oraz narzędzi umożliwiających skuteczne wdrażanie i utrzymanie dobrych praktyk higienicznych i produkcyjnych (GHP/GMP) w sklepie spożywczym.

Szkolenie koncentruje się na realnych warunkach funkcjonowania handlu detalicznego, identyfikacji najczęstszych niezgodności oraz błędów popełnianych przez personel sklepów spożywczych, a także na praktycznych rozwiązaniach, możliwych do natychmiastowego zastosowania w codziennej pracy.

Szkolenie prowadzone jest w oparciu o doświadczenie audytorskie, analizę zdjęć, filmów i przykładów ze sklepów spożywczych, a także aktywną dyskusję z uczestnikami.

Termin i czas trwania: 10.03.2026, godz. 10:00 – 14:00

Koszt udziału w szkoleniu: 250 zł netto + 23% VAT*

**Cena obejmuje prelekcje, materiały szkoleniowe, świadectwo ukończenia szkolenia*

Tryb szkolenia *: szkolenie online

Grupa docelowa:

Właściciele sklepów spożywczych, kierownicy sklepów i zmian, personel sklepów spożywczych, pracownicy działów produktów świeżych (mięso, wędliny, nabiał, pieczywo, owoce i warzywa), pracownicy działów produktów suchych, osoby odpowiedzialne za bezpieczeństwo żywności w handlu detalicznym.

Program **:

1. GHP/GMP w sklepie spożywcym

- rola GHP/GMP w handlu detalicznym,
- zakres odpowiedzialności właściciela, kierownika i personelu,
- czego w praktyce oczekują organy kontrolne.

2. Personel i higiena pracy w sklepie

- higiena rąk i higiena osobista w codziennej pracy,
- odzież robocza i zachowania personelu na sali sprzedaży i zapleczu,
- najczęstsze błędy obserwowane podczas audytów.

3. Organizacja pracy i zapobieganie zanieczyszczeniom

- podział stref w sklepie i na zapleczu,
- praca z żywnością a obsługa klienta,
- ryzyka wynikające z rotacji personelu i pracy zmianowej.

4. Czystość i dezynfekcja – podejście praktyczne

- co i jak czyścić w sklepie spożywcym,
- typowe niezgodności dotyczące lad, chłodni i zaplecza,
- uproszczone podejście do planów higieny.

5. Towar pod kontrolą – od dostawy do sprzedaży

- przyjęcie towaru i kontrola dostaw,
- magazynowanie, ekspozycja i rotacja produktów,
- temperatury i terminy przydatności w praktyce.

6. Najczęstsze niezgodności w sklepach spożywczych i sprawdzone rozwiązania

- analiza przykładów i zdjęć z audytów,
- jak przygotować sklep na kontrolę bez dodatkowych działań „na pokaz”.

7. Dyskusja, pytania uczestników, podsumowanie szkolenia.

Prowadzący: Absolwentka Wydziału Technologii Żywności i Żywienia Człowieka SGGW w Warszawie. Ekspert ds. audytów z 16-letnim doświadczeniem w branży spożywczej i handlu detalicznym. Specjalizuje się w prowadzeniu audytów pierwszej i drugiej strony związanych z jakością i bezpieczeństwem żywności w sklepach spożywczych, sieciach handlowych, restauracjach oraz zakładach produkcyjnych. Szkoleniowiec preferujący praktyczne, oparte na doświadczeniu i analizie rzeczywistych przypadków formy przekazywania wiedzy.

Ilość miejsc na szkolenie jest ograniczona. Decyduje kolejność zgłoszeń.

Prosimy o zapoznanie się z warunkami zgłoszenia i uczestnictwa w szkoleniach online Silliker Polska Sp. z o.o. grupa Mérieux NutriSciences: <https://www.merieuxnutrisciences.com/wp-content/uploads/2025/07/Warunki-uczestnictwa-w-szkoleniach-online.pdf>

* Istnieje możliwość przeprowadzania szkolenia w trybie stacjonarnym w siedzibie Mérieux NutriSciences (ul. Waryńskiego 1, 00-645 Warszawa) w wybranym terminie, jeśli zbierze się odpowiednia liczba uczestników. Prosimy zgłaszać chęć uczestnictwa w szkoleniu w trybie stacjonarnym pod adresem mailowym: szkolenia@mxns.com

** Program szkolenia może ulec niewielkim zmianom (godzinowym) w zależności od przebiegu szkolenia i prowadzonych dyskusji