

# SGS – CTS HARMONOGRAM SZKOLEŃ OTWARTYCH W ROKU 2010



Temat szkolenia	Czas trwania	Termin szkolenia	Koszt szkolenia
<b>Prawo Żywnościowe/ Szkolenia dla branży spożywczej</b>			
1. Prawo żywnościowe (Polskie, EU); w tym znakowanie produktów spożywczych, suplementy diety - wymagania prawne.	<b>1 dzień (~5 godz.)</b>	<b>14.06.2010 13.09.2010</b>	<b>500, 00 PLN</b>
2. Zasady GMP/GHP oraz HACCP – system bezpieczeństwa żywnościowego	<b>1 dzień (~5 godz.)</b>	<b>23.06.2010 22.09.2010</b>	<b>400, 00 PLN</b>
3. Audyty wewnętrzne systemu HACCP jako narzędzie weryfikacji systemu HACCP- warsztaty praktyczne. Dokumentowanie systemu HACCP	<b>1 dzień (~5 godz.)</b>	<b>28.10.2010</b>	<b>500, 00 PLN</b>
4. HACCP w Centrach Dystrybucyjnych – praktyczne przykłady	<b>1 dzień (~4 godz.)</b>	<b>15.09.2010</b>	<b>400, 00 PLN</b>
5. BRC for Food Safety (v.5) – narzędzie podnoszenia jakości produktów; Ciała obce/detekcja jako element standardu BRC	<b>1 dzień (~4 godz.)</b>	<b>01.07.2010 13.10.2010</b>	<b>400, 00 PLN</b>
6. Standard IFS (v.5) –jako narzędzie podnoszenia jakości produktów	<b>1 dzień (~4 godz.)</b>	<b>24.06.2010 06.10.2010</b>	<b>500, 00 PLN</b>
7. Zanieczyszczenia mikrobiologiczne żywności – zagrożenia zdrowotne, Zatrucia i zakażenia pokarmowe	<b>1 dzień (~3 godz.)</b>	<b>17.06.2010</b>	<b>500, 00 PLN</b>
<b>Audyty socjalne i Audyty MSC</b>			
8. MSC – certyfikacja w przemyśle rybnym	<b>1 dzień (~4 godz.)</b>	<b>08.09.2010</b>	<b>400, 00 PLN</b>
9. Wprowadzenie do Audytów Socjalnych	<b>1 dzień (~4 godz.)</b>	<b>21.07.2010</b>	<b>400, 00 PLN</b>
10. Standardy socjalne w Polsce i na świecie	<b>1 dzień (~4 godz.)</b>	<b>17.11.2010</b>	<b>400, 00 PLN</b>

## SGS – CTS HARMONOGRAM SZKOLEŃ OTWARTYCH W ROKU 2010



<b>Laboratorium</b>			
<b>11.</b> Organizacja laboratorium mikrobiologicznego – bezpieczna praca z mikroorganizmami	<b>1 dzień (~3 godz.)</b>	<b>29.07.2010 25.10.2010</b>	<b>400, 00 PLN</b>
<b>12.</b> Ocena sensoryczna żywności – kurs podstawowy wykłady – metody badań: opisowe, różnicowe, konsumenckie	<b>1 dzień (~5 godz.)</b>	<b>26.08.2010 25.11.2010</b>	<b>400, 00 PLN</b>
<b>13.</b> Ocena sensoryczna żywności – warsztaty – weryfikacja progów wrażliwości zespołu oceniającego, wymagania dla organizacji laboratorium oceny sensorycznej	<b>1 dzień (~8 godz.)</b>	<b>15.12.2010</b>	<b>600, 00 PLN</b>
<b>14.</b> Wymagania mikrobiologiczne i fizykochemiczne dla żywności i wody	<b>1 dzień (~3 godz.)</b>	<b>23.09.2010</b>	<b>400, 00 PLN</b>
<b>15.</b> Walidacja oraz sterowanie jakością w laboratorium analiz fizykochemicznych artykułów rolno – spożywczych.	<b>1 dzień (~3 godz.)</b>	<b>30.11.2010</b>	<b>400, 00 PLN</b>

### Miejsce szkolenia:

Szkolenia odbywają się w SGS Pracowni Analiz Żywności w Ożarowie, ul Konotopska 4. (ok.10 km od Warszawy)

W przypadku zbyt małej ilości uczestników szkoleń SGS rezerwuje sobie prawo do odwołania szkolenia na 2 tyg. przed terminem szkolenia, o czym są informowani uczestnicy szkolenia.

### Kontakt w sprawie szkoleń:

SGS Polska Sp. z o.o., Dział CTS; ul. Bema 83, 01-233 Warszawa; fax: 22 721 08 04  
mail: [renata.makowska@sgs.com](mailto:renata.makowska@sgs.com);

[www.pl.sgs.com](http://www.pl.sgs.com)