

Diversey 



Akademia higieny: e-learning



SPIS TREŚCI

System zarządzania szkoleniami Diversey	2
Indeks kursów	4
Kursy podstawowe	5
Kursy dotyczące aplikacji	9
Kursy na temat procesów	21
Kursy dotyczące kontrolowania wybranych mikroorganizmów	25



System zarządzania szkoleniami Diversey

Szkolenia e-learning Akademia higieny są prowadzone w systemie zarządzania szkoleniami online System zarządzania szkoleniami Diversey. Platforma ta upraszcza administrację szkoleniami pracowniczymi, redukuje koszty operacji i umożliwia stałe szkolenia w całej organizacji.

Niektóre z funkcji systemu obejmują:

Rozbudowaną Bibliotekę Szkoleń Online

Duża biblioteka profesjonalnych materiałów szkoleniowych wraz z funkcjami wideo i audio. Strony internetowe użytkownika i administratora dostępne 24/7/365. Witryna systemu dostępna w 30 językach.

Testy, śledzenie i raporty

Szerokie możliwości raportowania w celu monitorowania udziału, wyników i postępów pracowników. Raporty kompatybilne z Excel, umożliwiające szybką analizę.

Platforma oparta na chmurze

Najnowsza technologia oparta na chmurze pozytywnie wpływa na doświadczenia użytkownika, minimalizując czas potrzebny na stworzenie ustawień systemu. Nie ma potrzeby kupowania drogiego sprzętu czy instalowania oprogramowania. Autorejestracja w systemie jest bardzo wygodna.

Zarządzanie certyfikatami

Tworzenie, drukowanie i cyfrowe podpisywanie certyfikatów szkoleniowych. Zasady konfiguracji i terminu ważności zgodnie z potrzebami Twojej organizacji.

Szkolenia mobilne

Dostęp do treści szkoleń ze smartphonów i tabletów. Doświadczenie użytkownika jest optymalnie dopasowane do różnych urządzeń, dostarczając maksimum elastyczności, wiedzy, spójności oraz niezawodności.

- Kształtuje wiedzę, doświadczenie i pewność siebie pracownika dzięki dostępowi do najlepszych praktyk.
- Zapewnienie spójnego, takiego samego szkolenia dla wszystkich pracowników we wszystkich lokalizacjach firmy oraz w różnych językach.
- Zwiększenie wiarygodności danych dotyczących uczestnictwa w szkoleniach poprzez śledzenie aktywności uczestników szkoleń i zapewnienie odpowiedniej dokumentacji dla pracowników i ich przełożonych.

Efektywny i elastyczny system

- Uczestnicy przechodzą przez szkolenia indywidualnie, dlatego każda z osób realizuje je we własnym tempie. Przeprowadzane w czasie szkolenia quizy pomagają użytkownikom potwierdzić i utrwalić zdobyte wiadomości.
- Dostępne w dowolnym czasie, gdziekolwiek i kiedykolwiek ich potrzebujesz dzięki dowolnemu połączeniu internetowemu.
- Zawsze aktualne, regularnie uzupełniane o nowe moduły, aby zapewnić dostęp do najnowszych i najistotniejszych informacji.

Oszczędności

- Oszczędza czas i redukuje koszty związane z wyjazdami do ośrodków szkoleniowych.
- Obniża koszty operacyjne dzięki przedstawianiu skutecznych i efektywnych praktyk działania.
- Wykorzystuje system Diversey i doświadczenie branży, więc nie ma potrzeby kupowania i tworzenia własnego systemu.

Więcej informacji na temat naszego online System zarządzania szkoleniami Diversey uzyskasz, kontaktując się z lokalnym przedstawicielem Diversey lub odwiedzając naszą stronę:

www.diverse.com



Kursy elektroniczne Diversey - Indeks

KATEGORIA	NR REF.	KURS	MODUŁY KURSU	CERTYFIKACJA		
KURSY PODSTAWOWE	E1	BEZPIECZEŃSTWO CHEMICZNE	Bezpieczne mycia detergentami i środkami dezynfekującymi	Podstawy		
	E2	PODSTAWY MYCIA I PROCESÓW SANITYZACJI W PRZEMYSŁE SPOŻYWCZYM	1. Podstawowa higiena i zasady mycia 2. Chemia	3. Mikrobiologia żywności 4. Dezynfekcja (warunki sanitarne) 5. Monitoring i dokumentacja	Zaawansowane: Wszystkie 5 modułów	
	E3	PODSTAWY MIKROBIOLOGII W PRZEMYSŁE SPOŻYWCZYM	1. Wprowadzenie 2. Bakterie powodujące psucie się żywności	3. Bakterie patogenne	Podstawowe: Wszystkie 3 moduły	
KURSY DOTYCZĄCE APLIKACJI	A1	OPC MYCIE POWIERZCHNI ZEWNĘTRZNYCH	1. Kurs podstawowy	2. Kurs zaawansowany	Podstawowe: Moduł 1	Zaawansowane: Moduły 1 i 2
	A2	KONCEPCJA I ZASTOSOWANIE SYSTEMU CIP	1. Koncepcja systemu CIP 2. Jednorazowe i wielokrotne użycie środków	3. Wielokrotne użycie środków (kurs zaawansowany) 4. System z Nogą Statyczną (kurs zaawansowany)	Podstawowe: Moduły 1 i 2	Zaawansowane: Wszystkie 4 moduły
	A3	MYCIE INSTALACJI MEMBRANOWYCH W PRZEMYSŁE SPOŻYWCZYM	1. Kurs podstawowy 2. Kurs zaawansowany	3. Zarządzanie aplikacją	Podstawowe: Moduł 1	Zaawansowane: Wszystkie 3 moduły
	A4	MYCIE MEMBRAN	1. Podstawowe pojęcia związane z membranami	2. Materiały, z których wykonane są membrany: Ograniczenia aplikacyjne 3. Aplikacja mycia membran	Podstawowe: Moduł 1	Zaawansowane: Wszystkie 3 moduły
	A5	PRZENOŚNIKI TAŚMOWE - ZARZĄDZANIE APLIKACJĄ	1. Kurs podstawowy	2. Aplikacja smarowania transporterów	Podstawowe: Moduł 1	Zaawansowane: Moduły 1 i 2
	A6	MYCIE FORM I POJEMNIKÓW	Zarządzanie aplikacją		Zaawansowane	
KURSY NA TEMAT PROCESÓW	P1	DOBRE PRAKTYKI PRODUKCYJNE GMP W PRZEMYSŁE SPOŻYWCZYM	Dobre Praktyki Produkcyjne GMP w przemyśle spożywczym	Zaawansowane		
	P2	HIGIENICZNY DESIGN	Dostępny wkrótce	Zaawansowane		
	P3	ZARZĄDZANIE ALERGENAMI	Dostępny wkrótce	Zaawansowane		
KURSY DOTYCZĄCE KONTROLOWANIA WYBRANYCH MIKROORGANIZMÓW	S1	PROGRAM KONTROLI LISTERII W PRZETWÓRSTWIE ŻYWNOCI	Program kontroli Listerii w przetwórstwie żywności	Zaawansowane		
	S2	PROGRAM KONTROLI CAMPYLOBACTER W PRZETWÓRSTWIE ŻYWNOCI	Program kontroli Campylobacter w przetwórstwie żywności	Zaawansowane		
	S3	BIOFILM	Dostępny wkrótce	Zaawansowane		
	S4	SALMONELLA	Dostępny wkrótce	Zaawansowane		

KURSY PODSTAWOWE

Podstawowe zasady higieny pozwalające zrozumieć rolę i docenić wagę utrzymania czystości.



Opis

Diversey F&B chce mieć pewność, że wszystkie substancje chemiczne stosowane do mycia są wykorzystywane odpowiednio i w bezpieczny sposób, pozwalający uniknąć wypadków, w których potencjalnie mogliby ucierpieć użytkownicy i które mogłyby wpłynąć na bezpieczeństwo innych osób.

Szkolenie na temat BEZPIECZNEGO MYCIA DETERGENTAMI I ŚRODKAMI DEZYNFEKUJĄCYMI obejmuje swoim zakresem obszar potencjalnych zagrożeń związanych z używaniem środków chemicznych przeznaczonych do mycia, oraz procesy, jakie powinny być wdrożone w celu zminimalizowania ryzyka.



Cele szkolenia

Program szkolenia obejmuje obszary, pozwalające lepiej zrozumieć jak w bezpieczny sposób przeprowadzać mycie z wykorzystaniem preparatów chemicznych.

Elementy szkolenia obejmują obszary:

- Dlaczego myjemy
- Jak przeprowadzić proces mycia
- Przepisy prawne
- Zagrożenia chemiczne
- Bezpieczeństwo chemiczne
- Odzież ochronna
- Mycie po rozlaniu się substancji chemicznych
- Pierwsza pomoc



Przeznaczony dla:

Szkolenie na temat BEZPIECZNEGO MYCIA DETERGENTAMI I ŚRODKAMI DEZYNFEKUJĄCYMI powinno być obowiązujące dla wszystkich pracowników.

- Odpowiednie dla pracowników wykorzystujących chemiczne substancje czyszczące w codziennej pracy
- Odpowiednie dla pracowników mających kontakt z chemicznymi środkami higieny



Opis

Kurs dot. mycia składa się z pięciu modułów wprowadzających do zasad chemii, mikrobiologii i fizyki, przedstawiając powody dla których czystymy i dezynfekujemy urządzenia. Jest to podstawa dla wszystkich innych naszych szkoleń i zalecamy przejście tego kursu przed przystąpieniem do innych kursów zaawansowanych.

Podstawowe zasady wyjaśnione są w zwięzły sposób opisując dlaczego i jak czystymy urządzenia, zanim przejdziemy do szczegółowych wyjaśnień jak działają chemiczne środki czyszczące oraz jak należy zarządzać, monitorować i dokumentować procedury higieniczne.



Cele szkolenia

Każdy z pięciu modułów kursu dot. zasad czyszczenia ma swoje własne cele. Po zakończeniu tego szkolenia uczestnik będzie wiedział:

- Dlaczego myjemy oraz jakie są konsekwencje braku mycia
- Rodzaje mikroorganizmów związanych z produkcją żywności i napojów, ich działanie oraz jak je kontrolować
- Różnice pomiędzy detergentami i środkami dezynfekującymi oraz jak one działają
- Jak w bezpieczny sposób stosować myjące środki chemiczne
- Jak i dlaczego monitorować mycie oraz jak sprawdzać jego wydajność
- Jak i dlaczego mycie powinno być dokumentowane



Przeznaczony dla:

Szkolenie na temat ZASAD MYCIA jest kursem wstępnym, lecz dogłębnym. Przeznaczone jest do wprowadzenia lub odświeżenia podstawowych zasad czyszczenia i higieny.

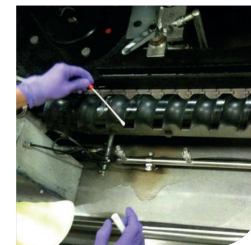
- Jest odpowiednie dla nowych pracowników, którzy nie mieli wcześniej żadnego przeszkolenia w zakresie higieny
- Jest też dobre jako powtórzenie dla pracowników, którzy zamierzają zrealizować też zaawansowane szkolenia



Opis

Szkolenie na temat MIKROBIOLOGII - składa się z trzech modułów, które są wprowadzeniem do mikroorganizmów, tego jak oddziaływają oraz jak kontrolować ich wzrost. Kurs jest wprowadzeniem dla szczegółowych szkoleń dotyczących kontroli mikroorganizmów i jego ukończenie jest zalecane przed przejściem do szkoleń zaawansowanych.

Podstawowe elementy kursu zwięźle wyjaśniają typy mikroorganizmów spotykanych w przemyśle spożywczym i napojowym, warunki w jakich następuje ich wzrost oraz w jaki sposób, poprzez zmianę warunków ich wzrost może być kontrolowany.



Cele szkolenia

Każdy z tych trzech modułów kursu dot. mikrobiologii ma swoje własne cele. Po zakończeniu tego szkolenia użytkownik będzie umiał:

- Nazywać i określać rodzaje mikroorganizmów
- Korzyści wynikające z mikroorganizmów
- Wpływ jaki wywierają na produkcję żywności i napojów
- Jak kontrolować rozwój mikroorganizmów
- Bakterie, grzyby, drożdże i wirusy
- Spory
- Biofilmy



Przeznaczony dla:

Kurs mikrobiologii jest kursem wprowadzającym, który ma na celu przedstawienie lub odświeżenie podstawowych informacji na temat mikroorganizmów.

- Jest odpowiedni dla nowych pracowników, którzy nie mieli wcześniej żadnego szkolenia w zakresie higieny
- Jest też dobre jako powtórzenie dla pracowników, którzy zamierzają zrealizować też zaawansowane szkolenia



KURSY DOTYCZĄCE APLIKACJI

Kursy szkoleniowe opracowane dla potrzeb konkretnych procesów i wyposażenia stosowanego w przemyśle spożywczym i napojowym.



Opis

Mycie OPC - Open Plant Cleaning to termin używany na opisanie metod mycia i dezynfekcji lub sanityzacji otwartych przestrzeni, sprzętu przetwórczego i zamkniętych obszarów lub urządzeń, które mogą być zdemontowane przed ich myciem, a także powierzchni w zakładach produkcji spożywczej i napojów.

Szkolenie na temat OPC NA POZIOMIE PODSTAWOWYM wprowadza zasady czyszczenia otwartych przestrzeni zakładu (OPC), przedstawia jak metody są stosowane w branży spożywczej i napojowej, a także jakie są opcje dostępne dla OPC w procesie produkcyjnym.



Cele szkolenia

Po ukończeniu tego kursu:

- Zrozumienie definicji OPC – Czym jest OPC i kto je wykonuje
- Zrozumienie dostępnych metod stosowania środków chemicznych
- Zrozumienie TACT oraz jego związek z doborem metod czyszczenia
- Zrozumienie ogólnych kroków osiągnięcia czystej powierzchni
- Zrozumienie związków między zabrudzeniami i typami powierzchni



Przeznaczony dla:

Szkolenie na temat OPC NA POZIOMIE PODSTAWOWYM Jest kursem wprowadzającym, przeznaczonym do zapewnienia podstawowego zrozumienia chemii stosowanej do czyszczenia i mycia. Zaleca się, aby uczestnicy mieli ukończony kurs na temat zasad mycia.

- Odpowiedni dla pracowników na wszystkich poziomach w celu zapewnienia zrozumienia podstawowych zasad OPC w przemyśle spożywczym



Opis

Open Plant Cleaning (OPC) to proces intensywny, w kontekście zasobów. Wybór prawidłowej metody czyszczenia i mycia, optymalizacja związanego z nią cyklu mycia i wybór odpowiedniego środka czyszczącego zapewnia możliwość uzyskania czystej powierzchni przy minimalnym nakładzie środków i wpływu na czyszczone powierzchnie.

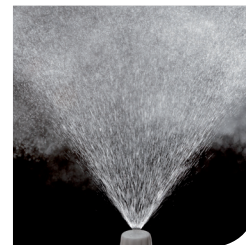
Kurs OPC NA POZIOMIE ZAAWANSOWANYM zawiera informacje potrzebne do optymalizowania procesu OPC oraz osiągnięcia wydajnego mycia.



Cele szkolenia

Po ukończeniu tego kursu:

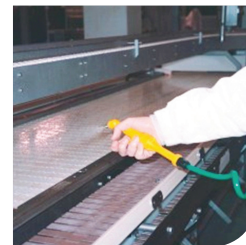
- Dowiesz się jak wybierać metodę OPC
- Zrozumiesz niektóre dostępne opcje urządzeń
- Zoptymalizujesz metodę mycia
- Nauczysz się wybierać prawidłowy typ środka czyszczącego (pianka, żel itp.)
- Zrozumiesz zależności między rodzajami zabrudzeń i powierzchniami



Przeznaczony dla:

Szkolenie na temat OPC NA POZIOMIE ZAAWANSOWANYM - kurs stanowi kontynuację kursu OPC w zakresie podstawowym. Uczestnicy zdobędą:

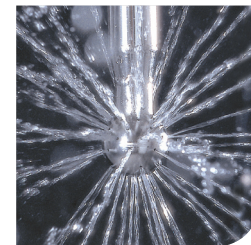
- Ogólne zrozumienie procesu mycia
- Ogólne zrozumienie funkcjonowania urządzeń w zakładzie przetwórstwa spożywczego oraz wyposażenia produkcyjnego takiego zakładu
- Ogólne zrozumienie reakcji chemicznych w procesie mycia
- Zrozumienie podstaw mycia OPC



Opis

Mycie w obiegu zamkniętym (CIP) to proces mycia i dezynfekcji wewnętrznych powierzchni urządzeń przetwórczych bez potrzeby ich demontażu lub ręcznego ingerowania.

Szkolenie na temat CIP NA POZIOMIE PODSTAWOWYM wprowadza kluczowe zasady funkcjonowania systemu CIP, jego budowę i działanie, a także stanowi podstawę dalszych bardziej zaawansowanych modułów.



Cele szkolenia

Po zakończeniu 2 modułu kursu będziesz umieć:

- Opisać elementy systemu CIP i określić podstawowe zasady działania CIP
- Rozpoznać różne rodzaje systemów CIP
- Wyjaśnić podstawowe pojęcia współczynnika przepływu i utraty ciśnienia oraz wiedzieć dlaczego są one ważne



Przeznaczony dla:

Szkolenie na temat CIP NA POZIOMIE PODSTAWOWYM jest kursem wprowadzającym, którego ukończenie zapewni podstawowe zrozumienie zasad mycia w obiegu zamkniętym. Zaleca się, aby uczestnicy mieli ukończony kurs na temat zasad mycia.

- Odpowiedni dla wszystkich pracowników, którzy powinni mieć wiedzę na temat podstawowego funkcjonowania systemów CIP w zakładach przetwórstwa spożywczego
- Wstępny warunek zaawansowanego kursu CIP



Opis

Systemy mycia w obiegu zamkniętym (CIP) zapewniają automatyzację cyklu mycia oraz powtarzalność wyników. Ważne jest zrozumienie jak system działa w, aby wykorzystywać odpowiedni program i nie marnować zasobów.

Szkolenie na temat CIP NA POZIOMIE ZAAWANSOWANYM ma wyposażyć uczestników w wiedzę, jakiej potrzebują do zrozumienia działania systemów CIP, włącznie z umiejętnościami rozpoznawania powszechnych problemów.

Zaawansowana wersja składa się z 2 dodatkowych modułów poza dwoma objętymi podstawowym kursem CIP.

Cele szkolenia

Po ukończeniu tego kursu:

- Zrozumiesz różne typy systemów CIP
- Nabędziesz umiejętność rozpoznawania typów systemu CIP oraz dowiesz się jak one działają
- Zrozumiesz na czym polegają systemy jednorazowe oraz wielokrotnego użycia, a także jakie są różnice między nimi
- Rozpoznasz częste problemy z CIP i będziesz w stanie wskazać je specjaliście, jeżeli zajdzie taka potrzeba



Przeznaczony dla:

Szkolenie CIP NA POZIOMIE ZAAWANSOWANYM można odbyć po ukończeniu kursu podstawowego.

- Kurs jest odpowiedni dla pracowników zarządzających procesami CIP lub dla tych, którzy chcą lepiej zrozumieć działanie systemu



Opis

W wielu krajach szklane butelki są najpopularniejszym opakowaniem dla napojów, szczególnie dla piwa i napojów gazowanych. Często szklane butelki są odbierane od konsumentów i albo odsprzedawane producentom szkła, albo zwracane do zakładu pakującego w celu ich ponownego wykorzystania.

Kurs ten przedstawia proces mycia i sterylizowania butelek z wykorzystaniem myjki butelek stanowiącej część hali butelkowania.



Cele szkolenia

Po zakończeniu tego szkolenia:

- Zrozumiesz dlaczego butelki są myte
- Poznasz ogólną konfigurację procesu mycia butelek i ogólny przepływ roztworu
- Określisz główne elementy myjki butelek i związanego z nimi sprzętu i usług
- Zrozumiesz rolę wody i jej składu w działaniu myjki butelek



Przeznaczony dla:

Szkolenie na temat MYCIA BUTELEK NA POZIOMIE PODSTAWOWYM jest wstępnym kursem który ma wprowadzić uczestnika w podstawowe zagadnienia związane z myjką butelek. Zaleca się, aby uczestnicy już mieli ukończony KURS NA TEMAT ZASAD MYCIA.

- Odpowiedni dla wszystkich pracowników, którzy powinni rozumieć podstawowe zasady funkcjonowania myjki butelek
- Kurs powinien być ukończony przed rozpoczęciem kursu MYCIA BUTELEK NA POZIOMIE ZAAWANSOWANYM



Opis

Myjki butelek działają w oparciu o zautomatyzowany cykl mycia, zapewniając powtarzalność wyników. Aby mieć pewność, że system wykorzystuje odpowiedni program i zapobiec marnowaniu zasobów, konieczne jest zrozumienie działania systemu.

Szkolenie na temat MYCIA BUTELEK NA POZIOMIE ZAAWANSOWANYM ma dostarczyć wiedzę niezbędną do zrozumienia działania myjki butelek, włączając w to umiejętność rozpoznawania częstych problemów.

Zaawansowany kurs składa się z 2 dodatkowych modułów oprócz modułów objętych szkoleniem podstawowym, skupiając się na modelach i działaniu myjni butelek.

Cele szkolenia

Każdy z tych trzech modułów kursu zaawansowanego na temat mycia butelek ma swoje własne cele. Po zakończeniu tego szkolenia będziesz znać:

- Czynniki wpływające na to jak butelki są myte w myjniach
- Chemię mycia i płukania produktów
- Specjalne wymagania w zakresie ochrony opakowań
- Obserwacje i testy konieczne do monitorowania wydajności operacyjnej myjni butelek
- Jak można odzyskać kaustyczny środek myjący w myjce butelek poprzez pozbycie się nagromadzonych drobnych ciał stałych
- Dlaczego, kiedy i jak środki kaustyczne i dodatki są podawane i jak są kontrolowane w myjce butelek
- Jak analizować większość problemów z myjką butelek, określać prawdopodobne przyczyny i podejmować działania korygujące

Przeznaczony dla:

Szkolenie na temat MYCIA BUTELEK NA POZIOMIE ZAAWANSOWANYM - kurs mający na celu zapewnienie dogłębnego zrozumienia systemu myjki butelek, oparty na szkoleniu dot. MYCIA BUTELEK NA POZIOMIE PODSTAWOWYM.

- Jest przeznaczony dla pracowników zarządzających procesami mycia butelek lub dla tych, którzy chcą lepiej zrozumieć działanie tego systemu



Opis

Filtracja przez membranę jest szeroko stosowana w przemyśle spożywczym i napojów do oddzielania produktów.

Szkolenie na temat MEMBRAN NA POZIOMIE PODSTAWOWYM ma na celu przedstawienie podstawowych zasad stosowania membran do filtracji, sposobów ich czyszczenia i różnych dostępnych opcji do maksymalizowania wydajności systemów membran.



Cele szkolenia

Wprowadzenie do zagadnienia, które umożliwi

- Zrozumienie podstawowych zasad dotyczących membran
- Zrozumienie podstaw projektowania membran
- Zrozumienie różnych typów instalacji membran



Przeznaczony dla:

Kurs na poziomie podstawowym, który ma na celu wprowadzenie lub odświeżenie podstawowych zasad związanych z membranami.

- Jest odpowiedni dla nowych pracowników, którzy nie mieli wcześniej żadnego szkolenia w tym zakresie
- Szkolenie powinni ukończyć pracownicy, którzy będą przechodzili przez szkolenie na poziomie zaawansowanym
- Przed przystąpieniem do szkolenia, uczestnicy powinni mieć już ukończony kurs dotyczący ZASAD MYCIA



Opis

Moduł zaawansowany prezentuje różne typy systemów filtracji membranowej, szczególnie prezentuje podstawowe zasady działania oraz możliwości wykorzystania każdego z rodzajów instalacji, a także umożliwia zrozumienie ograniczeń niektórych z typów instalacji membranowych oraz tego jak to wpływa na reżim mycia.



Cele szkolenia

Po zakończeniu tego kursu:

- Zrozumiesz rodzaje dostępnych membran oraz gdzie one są wykorzystywane
- Zrozumiesz materiały membran dostępne do mikrofiltracji, ultrafiltracji, nanofiltracji i odwróconej osmozy
- Poznasz ograniczenia temperatur i pH dla różnych typów błon i ich komponentów
- Zrozumiesz chemię mycia membran



Przeznaczony dla:

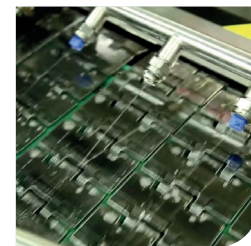
Moduł na poziomie zaawansowanym, przeznaczonym do odbicia po ukończeniu szkolenia na temat MYCIA MEMBRAN NA POZIOMIE PODSTAWOWYM.

- Przeznaczony dla pracowników odpowiadających za wydajność pracy membran - włącznie z kierownikami operacyjnymi zakładu, inżynierami i operatorami



Opis

W osiągnięciu efektywnej produkcji żywności i napojów, kluczową rolę odgrywają przenośniki taśmowe, dzięki którym linie napełniające i pakujące pracują z pełną wydajnością. Smarowanie transporterów zapewnia, że produkty są transportowane bez przewracania się, blokowania lub powodowania innych przestojów, niezależnie od tego, czy opakowania są pełne, puste, zawierają produkt częściowo czy w pełni gotowy.



Cele szkolenia

Szkolenie w zakresie smarowania transporterów wprowadza główne zasady systemu smarowania, jak działa system oraz jakie są dostępne opcje maksymalizowania wydajności systemów przenośników. Po zakończeniu tego szkolenia poznasz:

- Smarowanie transporterów w obszarze pakowania
- Ustawienie i zaprojektowanie przenośnika
- Smarowanie i redukcję tarcia
- Uzyskasz wiedzę na temat wymagań mycia
- Zasady mokrego smarowania
- Właściwości chemiczne oraz charakterystykę mokrego smarowania
- Uzyskać wiedzę na temat wyboru lubrykantów



Przeznaczony dla:

Kurs na poziomie podstawowym. Jest przeznaczony dla wprowadzenia lub odświeżenia wiedzy na temat smarowania przenośników taśmowych.

- Jest odpowiedni dla nowych pracowników, którzy nie mieli wcześniej żadnego szkolenia w tym zakresie.
- Jest to warunek wstępny dla pracowników, którzy zamierzają uczestniczyć w szkoleniu na poziomie zaawansowanym
- Zalecamy, aby przed przystąpieniem do tego kursu uczestnicy ukończyli kurs z ZASAD MYCIA



Opis

Wprowadzenie usprawnień w zakresie projektowania i wykorzystanie systemów suchego smarowania do przenośników taśmowych mogą być potencjalnymi źródłami wzrostu wydajności dla zakładów przetwórstwa żywności i napojów dzięki zwiększeniu wydajność systemów transporterów, przy jednoczesnym ograniczeniu wykorzystania zasobów.

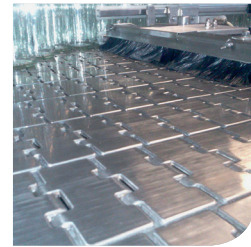
Zaawansowany moduł szkoleniowy prezentuje różnice między różnymi typami systemów suchego i pół-suchego smarowania przenośników, umożliwiając dokładne zrozumienie głównych zasad i wpływ jaki te systemy mogą mieć na kluczowe wskaźniki wydajności (KPI).



Cele szkolenia

Po zakończeniu tego szkolenia będziesz:

- Rozumieć zasady suchego smarowania przenośników
- Rozumieć dozowanie i kontrolowanie suchego smarowania
- Rozumieć zasady aplikacji suchego smarowania
- Uzyskasz wiedzę na temat wymagań mycia
- Rozumieć technologię pół-suchego smarowania
- Rozumieć różne korzyści wynikające z zastosowania obu tych technologii



Przeznaczony dla:

Moduł na poziomie zaawansowanym, przeznaczony dla osób, które ukończyły SZKOLENIE PODSTAWOWE z zakresu smarowania transporterów.

- Przeznaczony dla pracowników odpowiadających za wydajność pracy na hali pakowania - włącznie z kierownikami operacyjnymi zakładu, inżynierami i operatorami linii



Opis

Pojemniki są zazwyczaj powszechnie stosowane w branży spożywczej do transportowania składników i gotowych produktów na terenie zakładu i między różnymi lokalizacjami. Zazwyczaj, jeśli nie są prawidłowo myte pomiędzy kolejnymi użyciami, skrzynki akumulują osady i stanowią poważne ryzyko zanieczyszczeń.

Kurs przedstawi proces mycia i dezynfekcji pojemników z wykorzystaniem myjki automatycznej, przedstawiając jak system jest zaprojektowany, na rodzaje pojemników, najczęstsze rodzaje zabrudzeń, oraz czynniki które należy wziąć pod uwagę aby dopasować reżim mycia do istniejących warunków.



Cele szkolenia

Po zakończeniu tego szkolenia:

- Zrozumiesz, które obiekty należy myć
- Poznasz ogólną zasadę działania myjki pojemników
- Zdobędziesz wiedzę o rodzajach osadów
- Zrozumiesz istotne zasady mycia oraz chemię wody



Przeznaczony dla:

Kurs MYCIE POJEMNIKÓW jest kursem na poziomie podstawowym, dzięki któremu uczestnicy mają zrozumieć podstawowe zasady mycia pojemników. Zalecamy, aby przed przystąpieniem do kursu, uczestnicy ukończyli kurs z ZASAD MYCIA.

- Odpowiedni dla wszystkich pracowników, którzy powinni znać i rozumieć zasady mycia pojemników



KURSY NA TEMAT PROCESÓW

Zaawansowane szkolenia dedykowane najlepszym praktykom obejmującym cały zakład.



Opis

Szkolenie na temat HIGIENY OSOBISTEJ I DOBRYCH PRAKTYK PRODUKCYJNYCH (GMP) - kurs niezbędny dla obszaru produkcji żywności i napojów. Nasze dłonie są głównym wektorem dla zakażenia krzyżowego, które może potencjalnie wpłynąć na bezpieczeństwo wytwarzanych produktów.

Kurs na poziomie zaawansowanym, którego zakres obejmuje zasady higieny osobistej, błędy w postępowaniu, które mogą narażać wytwarzany produkt oraz zmiany i procesy jakie należy wprowadzić aby ograniczyć ryzyko skażenia.



Cele szkolenia

Po ukończeniu tego kursu będziesz znać:

- Źródła zanieczyszczeń w zakładzie spożywczym
- Dobre Praktyki Produkcyjne (GMP) i normy dla zakładów spożywczych i produkcji napojów
- Zasady higieny osobistej
- Przyczyny konieczności zachowania higieny rąk i roli jaką higiena rąk odgrywa w ograniczeniu zanieczyszczeń krzyżowych
- Powszechne błędy w postępowaniu i jak je zmienić
- Jak wdrożyć szeroko zakrojoną strategię higieny rąk oraz jakie elementy powinna ona obejmować



Przeznaczony dla:

GMP DLA ZAKŁADÓW PRZETWÓRSTWA SPOŻYWCZEGO to zaawansowane szkolenie, które ma zapewnić dogłębną wiedzę w tym temacie. Ze względu na kluczową wagę jaką odgrywa higiena rąk, kurs jest zalecany dla wszystkich pracowników.

- Odpowiedni dla wszystkich pracowników
- Zalecamy, aby uczestnicy przystępujący do kursu ukończyli wcześniej kurs dotyczący ZASAD MYCIA



Opis

Projektowanie zgodnie z zasadami higieny to temat, który nie powinien być ograniczony wyłącznie do odpowiedzialności inżynierów, ponieważ możliwość dostępu i oczyszczenia wszystkich obszarów w zakładzie przetwórstwa spożywczego ma kluczowe znaczenie dla ograniczenia ryzyka zakażenia.

Zaawansowany kurs ukazujący zasady higienicznego designu oraz błędy, które często prowadzą do narażenia wytwarzanego produktu na ryzyko zanieczyszczenia.



Cele szkolenia

Po ukończeniu tego kursu:

- Zrozumiesz podstawowe zasady higienicznego designu
- Zrozumienie jak niehigieniczny design wpływa na przetwórstwo żywności
- Poznasz wymagania instytucji regulacyjnych odnośnie higienicznie zaprojektowanych procesów
- Będziesz w stanie przedstawić wpływ wyżej wymienionych czynników na zakład przetwórstwa spożywczego
- Będziesz w stanie dokonać sprawdzenia swojego zakładu pod kątem procesów i wyposażenia oraz wskazać obszary, które nie spełniają kryteriów higienicznego designu



Przeznaczony dla:

Szkolenie HIGIENICZNY DESIGN jest kursem na poziomie zaawansowanym, który ma pogłębić wiedzę w tym temacie.

- Kurs jest odpowiedni dla wszystkich pracowników, a w szczególności dla tych, którzy odpowiadają za projektowanie układów i urządzeń przetwórczych
- Zalecamy, aby przed przystąpieniem do kursu uczestnicy ukończyli kurs z ZASAD MYCIA



Opis

Producenci żywności są zobowiązani do zarządzania alergenami w cyklu produkcyjnym. Informacje o zawartych w produkcie alergenach muszą być umieszczane na opakowaniach. Nieprawidłowa informacja może być fatalna w skutkach dla osób uczulonych.

Zaawansowany kurs omawia zasady zarządzania alergenami w środowisku produkcyjnym, skupiając się na kontrolowaniu i usuwaniu alergenów.



Cele szkolenia

Po ukończeniu tego kursu:

- Zrozumiesz czym, od strony biochemii, są alergeny
- Zrozumiesz wpływ alergenów na osoby podatne
- Poznasz ramy prawne
- Będziesz w stanie określić wpływ wyżej wymienionych czynników na zakład przetwórstwa spożywczego
- Będziesz w stanie wcielić w życie procedury i praktyki zarządzania alergenami w środowisku przetwórstwa żywności



Przeznaczony dla:

ZARZĄDZANIE ALERGENAMI jest kursem zaawansowanym, który ma zapewnić uczestnikom szkolenia dogłębne zrozumienie tematu. Biorąc pod uwagę jak istotne jest kontrolowanie alergenów, kurs jest zalecany dla wszystkich pracowników.

- Odpowiedni dla wszystkich pracowników
- Zalecamy, aby przed przystąpieniem do kursu uczestnicy ukończyli kurs z ZASAD MYCIA



KURSY DOTYCZĄCE KONTROLOWANIA WYBRANYCH MIKROORGANIZMÓW

Kursy dotyczą konkretnych mikrobów wpływających na produkcję żywnościową i napojów. Unikatowe podejście w zakresie kontroli i redukcji ryzyka bezpieczeństwa żywności w trakcie całego procesu, od farmy aż po talerz konsumenta.



Opis

Listeria stanowi poważne ryzyko dla przemysłu spożywczego; jest to jeden z najczęściej spotykanych patogenów żywności i odpowiada za znaczną ilość chorób związanych z żywnością. Opanowanie tego ryzyka wymaga podjęcia działań na wszystkich etapach procesu produkcyjnego.

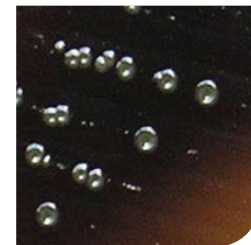
Niniejsze zaawansowane szkolenie przedstawia działania, jakie można wdrożyć w celu zmniejszenia ryzyka zanieczyszczenia listerią na farmie, podczas transportu, przetwarzania i pakowania.



Cele szkolenia

Po ukończeniu tego kursu:

- Zrozumiesz listerię i jej wyjątkowe właściwości
- Będziesz świadom obecności listerii w żywności
- Będziesz miał wiedzę o listeriozie i jej wpływie na zdrowie ludzi
- Zrozumiesz jaki jest wpływ listerii na przemysł spożywczy
- Zrozumiesz jakie środki zapobiegawcze można wdrożyć
- Zrozumiesz najważniejsze z rozwiązań, które ograniczają skutki powodowane przez listerię



Przeznaczone dla:

Szkolenie na temat LISTERII jest kursem zaawansowanym, który pozwala dogłębnie zrozumieć przedmiot i to kurs zaawansowany, który pozwala dogłębnie zrozumieć przedmiot i przygotowuje do wdrożenia nabytych umiejętności w działania redukujące ryzyko zakażenia listerią w zakładach przetwórstwa spożywczego.

- Przeznaczone dla osób zatrudnionych w przemyśle spożywczym, w szczególności dla tych, które pracują z produktami schładzanymi
- Zalecamy, aby przed przystąpieniem do kursu ukończyć szkolenia z ZASAD MYCIA i podstaw mikrobiologii



Opis

Pałeczki z rodzaju kamylobakter stanowią poważne ryzyko dla przemysłu drobiarskiego i konsumentów drobiu; są uważane za najczęściej spotykane patogeny żywności i są odpowiedzialne za największy odsetek chorób związanych z żywnością. Opanowanie tego ryzyka wymaga podjęcia działań na wszystkich etapach procesu produkcji drobiu.

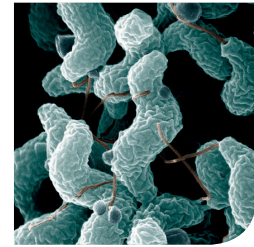
Niniejsze zaawansowane szkolenie przedstawia działania, jakie można wdrożyć w celu zmniejszenia ryzyka zanieczyszczenia pałeczkami z rodzaju kamylobakter na fermie, podczas transportu, przetwarzania, pakowania, sprzedaży detalicznej i w domu konsumenta.



Cele szkolenia

Po ukończeniu tego kursu:

- Zrozumiesz czym są pałeczki typu kamylobakter i jego wyjątkowe właściwości
- Będziesz świadom obecności pałeczek typu kamylobakter w żywności
- Zdobędziesz wiedzę o kamylobakteriozie i jej wpływie na zdrowie ludzkie
- Zrozumiesz wpływ pałeczek typu kamylobakter na przemysł spożywczy
- Dowiesz się jakie środki prewencyjne można wdrożyć
- Poznasz główne punkty interwencji w procesie produkcji drobiu
- Zrozumiesz najważniejsze rozwiązania, które ograniczają wpływ pałeczek kamylobakter



Przeznaczony dla:

Szkolenie dotyczące KAMPYLOBAKTER jest kursem zaawansowanym, podczas którego użytkownicy dogłębnie poznają przedmiot szkolenia to kurs zaawansowany, który pozwala dogłębnie zrozumieć przedmiot i przygotowuje uczestników do wdrożenia nabytych umiejętności w działania redukujące ryzyko zakażenia kamylobakter w zakładach przetwórstwa spożywczego.

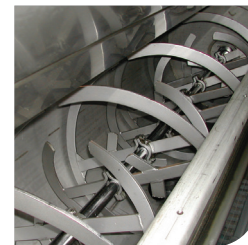
- Przeznaczone jest dla pracowników branży przetwarzania drobiu
- Zalecamy, aby przed przystąpieniem do tego modułu, użytkownicy ukończyli kurs dotyczący ZASAD MYCIA i podstaw mikrobiologii



Opis

Biofilm to termin stosowany dla opisanego wzrostu mikroorganizmów na powierzchni, gdzie tworzą lepką, trudną do usunięcia warstwę, która rozwija się w wilgotnych warunkach. Choć nie jest to nic nowego, badania mikrobiologiczne zapewniły nam lepsze zrozumienie, jak organizmy rozwijają się na powierzchni, jak się komunikują i jak przeżywają.

Ten zaawansowany kurs przedstawia właściwości biofilmu, jego wpływ na zakłady przetwórstwa spożywczego oraz praktyczne sposoby na jego zwalczanie.



Cele szkolenia

Po ukończeniu tego kursu będziesz wiedzieć:

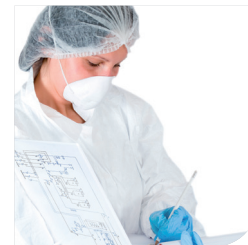
- Czym jest biofilm, z czego się składa i jak powstaje
- W jaki sposób i dlaczego biofilmy się komunikują
- Jak je usunąć
- Jak kontrolować biofilmy w środowisku produkcyjnym



Przeznaczony dla:

Szkolenie dotyczące BIOFILMU to kurs zaawansowany, który pozwala uczestnikom dogłębnie zrozumieć temat oraz to kurs zaawansowany, który pozwala dogłębnie zrozumieć przedmiot i przygotowuje do wdrożenia nabytych umiejętności w działania redukujące ryzyko związane z występowaniem biofilmu w zakładach przetwórstwa spożywczego.

- Przeznaczony dla pracowników branży spożywczej, szczególnie pracujących na stanowiskach związanych z zachowaniem higieny
- Zalecamy, aby przed przystąpieniem do kursu uczestnicy ukończyli kurs z ZASAD MYCIA i podstaw mikrobiologii



Opis

Salmonella stanowi poważne ryzyko dla przemysłu spożywczego; uznawana jest za jeden z najczęściej spotykanych patogenów żywności i jedną z najczęstszych przyczyn zatruć pokarmowych. Opanowanie tego ryzyka wymaga podjęcia działań na wszystkich etapach procesu produkcji żywności.

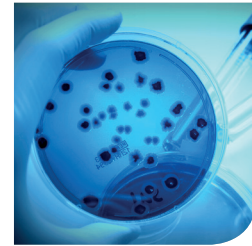
Niniejsze zaawansowane szkolenie przedstawia działania, jakie można podjąć w celu zmniejszenia ryzyka zakażenia salmonellą na farmie, podczas transportu, przetwarzania, pakowania, sprzedaży detalicznej i w domu konsumenta.



Cele szkolenia

Po ukończeniu tego kursu:

- Zrozumiesz czym jest salmonella i jakie są jej właściwości
- Będziesz świadom obecności salmonelli w żywności
- Zdobędziesz wiedzę o jej wpływie na zdrowie ludzkie
- Zrozumiesz jak salmonella wpływa na przemysł przetwarzania żywności
- Zrozumiesz środki prewencyjne, jakie można podjąć
- Poznasz główne punkty interwencji w procesie produkcji żywności
- Poznasz najważniejsze rozwiązania pomagające ograniczyć wpływ Salmonelli



Przeznaczony dla:

Szkolenie na temat SALMONELLI to kurs zaawansowany, który pozwala dogłębnie zrozumieć przedmiot i przygotowuje do wdrożenia nabytych umiejętności w działania redukujące ryzyko zakażenia salmonellą w zakładach przetwórstwa spożywczego.

- Przeznaczony dla pracowników branży spożywczej, szczególnie pracujących na stanowiskach związanych z zachowaniem higieny
- Zalecamy, aby przed przystąpieniem do kursu uczestnicy ukończyli kurs z ZASAD MYCIA i podstaw mikrobiologii





Diversey od samego początku, stara się podejmować innowacyjne działania, które mają ułatwiać życie. Nieustannie szukamy przełomowych rozwiązań w zakresie mycia, sprzątania i higieny, zapewniających wysokie standardy we wszystkich obsługiwanych sektorach.

Prezesem i dyrektorem generalnym firmy Diversey jest Dr Ilham Kadri. Siedziba firmy mieści się w Charlotte w USA. Firma zatrudnia około 9000 osób na świecie i osiąga przychody netto w wysokości 2,6 mld USD (wg szacunków za rok 2017).

Więcej informacji na stronie www.diversey.com lub na naszych serwisach społecznościowych.

www.diversey.com

© 2019 Diversey, Inc. Wszelkie prawa zastrzeżone. 79097 pl 05/19

The associated products or services are manufactured by or otherwise emanate from Diversey Companies and their subsidiaries and not from Sealed Air.