

# Wojewódzki Inspektorat Weterynarii w Katowicach

<https://katowice.wiw.gov.pl/wk/aktualnosci/4119,Bezpieczenstwo-i-higiena-pracy-w-zakladach-zajmujacych-sie-o-brobka-miesa.html>  
26.04.2024, 19:22

Strona znajduje się w archiwum.

## Bezpieczeństwo i higiena pracy w zakładach zajmujących się obróbką mięsa

[Okręgowy Inspektorat Pracy w Katowicach](#) zaprasza pracodawców do udziału w programie prewencyjnym, którego celem jest ograniczanie zagrożeń wypadkowych i zawodowych, poprzez zapewnienie przestrzegania przepisów prawa pracy, w szczególności bezpieczeństwa i higieny pracy. Pracodawcy, którzy zdecydują się na udział w programie, opartym na zasadzie samokontroli, uzyskują pomoc inspektorów pracy w efektywnym dostosowaniu przedsiębiorstwa do obowiązującego prawa.

W dniu 26 października 2020 roku o godzinie 09:00 odbędzie się bezpłatne szkolenie za pomocą komunikatora Skype.

Link do szkolenia: <https://join.skype.com/a1qPATdE4h9Y>

W trakcie szkolenia nasz specjalista wyjaśni jakie wymagania prawne i standardy BHP powinien spełnić pracodawca, aby uczynić zakład bardziej bezpiecznym.

Dla pracodawców uczestniczących w szkoleniu oferujemy bezpłatne wydawnictwa związane z realizacją ww. programu prewencyjnego oraz pomoc merytoryczną przez cały okres realizacji programu.

Zgłoszeń do udziału w szkoleniu można dokonać drogą

elektroniczną na adres:

[promocja@katowice.pip.gov.pl](mailto:promocja@katowice.pip.gov.pl)

wypełniając załączoną kartę zgłoszenia.

Szczegółowe informacje o programie prewencyjnym:

[http://www.bhpnatak.pl/html/program\\_prewencyjny.html](http://www.bhpnatak.pl/html/program_prewencyjny.html)

---

## Metadane

Data publikacji : 12.10.2020

Data modyfikacji : 19.04.2021

[Rejestr zmian](#)

Podmiot udostępniający informację:  
Wojewódzki Inspektorat Weterynarii w Katowicach

Osoba wytwarzająca/odpowiadająca za informację:

Osoba udostępniająca informację:  
Krzysztof Lach

Osoba modyfikująca informację:  
Zbigniew Kędzior

---

[Poprzedni Strona](#)  
[Następny Strona](#)