

PRZYGOTOWANIE ZAKŁADU ŻYWIENIA ZBIOROWEGO DO KONTROLI SANITARNEJ ORAZ DOKUMENTACJA GHP, GMP I HACCP ZGODNIE Z AKTUALNYMI PRZEPISAMI PRAWNYMI

WAŻNE INFORMACJE:

Przedstawiamy Państwu propozycję szkolenie, na którym zostaną kompleksowo omówione nowe normy i zasady z zakresu Dobrej Praktyki Higienicznej, Dobrej Praktyki Produkcyjnej i systemu HACCP. Ponadto nasz ekspert przedstawi zmiany w dokumentacji GHP, GMP i HACCP, które zostały wprowadzone w związku z zagrożeniem wystąpienia koronawirusa, w tym przykładowe procedury w obszarze mycia i dezynfekcji powierzchni, mycia i dezynfekcji rąk pracowników, higieny pracowników, obróbki termicznej, dostawy surowców i składników, mycia i dezynfekcji naczyń stołowych itp. Dowiedzą się także Państwo czy w placówkach żywienia zbiorowego należy przeprowadzać audyty.

CELE I KORZYŚCI:

Na szkoleniu odpowiemy na następujące pytania:

1. Od czego zależy częstotliwość kontroli w zakładach żywienia zbiorowego? Czy placówka ma wpływ na liczbę kontroli?
2. Jakie zmiany przepisów prawnych w ostatnich latach dotyczą żywienia dzieci i młodzieży, a jakie osób dorosłych?
3. Jakie procedury i instrukcje należy posiadać w ramach opracowanego systemu HACCP?
4. Jakie formularze są najbardziej przydatne do dokonywania wpisów do dokumentacji?
5. Czy i jak często należy dokonywać pomiarów i zapisów: temperatury w urządzeniach chłodniczych i mroźniczych, temperatury i wilgotności w magazynie suchym, z mycia i dezynfekcji jaj, z mycia i dezynfekcji powierzchni/urządzeń/sprzętów, z przyjęcia dostaw?
6. Czy i jak można zmienić dotychczasowe procedury, instrukcje, formularze do wpisów?
7. Kto może uczestniczyć w audycie HACCP?
8. Jak długo należy przechowywać dokumentację systemu HACCP?
9. Jakie zasady higieniczne obowiązują pracowników kuchni?
10. Na jakich etapach powinno się wyznaczyć Krytyczne Punkty Kontrolne?
11. Czy i jak długo muszą przechowywać etykiety produktów spożywczych?
12. Jakich dokumentów należy oczekiwać od dostawców produktów spożywczych nieopakowanych, co w takim przypadku zastępuje etykietę?
13. Czy rodzic, którego dziecko jest alergikiem, może przygotowywać sam posiłki w domu i przynosić je do placówki wyłącznie do odgrzania?
14. Czy taki rodzic może kupować sam produkty, z których później placówka przygotowuje posiłek? Kto ponosi odpowiedzialność prawną, jeśli w placówce w takiej sytuacji wystąpi zatrucie pokarmowe?
15. Czy każda dieta lecznicza i eliminacyjna musi mieć przeliczoną wartość odżywczą i spełniać normy żywienia?
16. Obowiązki placówek w związku z zagrożeniem SARS CoV-2.

PROGRAM:

1. Przygotowanie zakładu żywienia zbiorowego do kontroli sanitarnej. Przebieg kontroli sanitarnej, przygotowanie dokumentów i pomieszczeń do kontroli.
2. Od instrukcji do karty kontroli, czyli zasady prowadzenia systemu HACCP w zakładzie żywienia zbiorowego zgodnie z aktualnymi przepisami prawnymi.
3. Nowe procedury planowania i przeprowadzania kontroli zakładów żywienia zbiorowego przez sanepid.
4. Zmiany przepisów higieniczno-sanitarnych dla zakładów żywienia zbiorowego i ich wpływ na procedury i instrukcje w ramach systemu HACCP.
5. Wytyczne Unii Europejskiej dotyczące możliwości elastycznego podejścia do prowadzenia zapisów w systemie HACCP.
6. Dobre Praktyki GHP i GMP, procedury i instrukcje obowiązkowe do opracowania w ramach systemu HACCP.
7. Zasady i etapy wdrażania systemu HACCP – aspekty praktyczne:
 - a. analiza zagrożeń,
 - b. wyznaczanie punktów kontrolnych i krytycznych punktów kontrolnych,
 - c. monitorowanie wyznaczonych punktów kontrolnych i krytycznych punktów kontrolnych,
 - d. ustalanie limitów krytycznych i działań korygujących, weryfikowania systemu HACCP.
8. Zasady prowadzenia zapisów wynikających z systemu HACCP: jakie zapisy muszą być prowadzone i z jaką częstotliwością.

ADRESACI:

- zakłady żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży: dyrektorzy żłobków, przedszkoli, szkół podstawowych i ponadpodstawowych, dietetycy, intendenci, kucharzy zatrudnieni w w/w placówkach, właściciele firm cateringowych wytwarzających posiłki dla dzieci i młodzieży, pracownicy wojewódzkich i powiatowych stacji sanitarno-epidemiologicznych;
- zakłady żywienia zbiorowego osób dorosłych: dyrektorzy placówek prowadzących zakłady żywienia zbiorowego osób dorosłych (domów pomocy społecznej, zakładów pielęgnacyjno-opiekuńczych, uzdrowisk, sanatoriów, szpitali, środowiskowych domów samopomocy, domów seniora itp.), dietetycy, intendenci, kucharze zatrudnieni w w/w placówkach, właściciele firm cateringowych wytwarzających posiłki dla osób dorosłych;
- pracownicy organów prowadzących przedszkola i szkoły (urzędów miast, gmin, jednostek obsługujących placówki oświatowo-wychowawcze), pracownicy wojewódzkich i powiatowych stacji sanitarno-epidemiologicznych.

PROWADZĄCA:

Od 2007 roku trener i auditor w obszarze bezpieczeństwa żywności i żywienia. Posiada specjalizację z mikrobiologii, ukończyła studia podyplomowe z zarządzania jakością, dietyki i planowania żywienia. Autorka licznych publikacji dotyczących organizacji żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży oraz osób dorosłych. Od lat była związana z Inspekcją Sanitarną. Pełnomocnik systemu bezpieczeństwa żywności w dużym zakładzie wytwarzającym żywność pochodzenia zwierzęcego, audytor systemów zarządzania, w tym systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności. Autor licznych publikacji poświęconych tematyce HACCP m.in.: HACCP w żłobku i przedszkolu, HACCP w szkole, HACCP dla zakładów żywienia zbiorowego. Specjalizuje się w komponowaniu jadłospisów oraz szkoleń dla placówek żywienia zbiorowego dzieci, młodzieży i osób dorosłych - w tym żłobków, przedszkoli, szkół podstawowych i ponadpodstawowych, szpitali, DPS. Zajmuje się również opracowaniem dokumentacji HACCP dla placówek żywienia zbiorowego. Swoje bogate doświadczenie zawodowe zawdzięcza tysiącom uczestnikom szkoleń, które przez lata zaufały jej doświadczeniu biorąc udział w szkoleniach. Dodatkowo autorka aplikacji do planowania żywienia i prowadzenia magazynu spożywczego KCALkulator żywnościowy.

Przygotowanie zakładu żywienia zbiorowego do kontroli sanitarnej oraz dokumentacja GHP, GMP i HACCP zgodnie z aktualnymi przepisami prawnymi



Szkolenie będziemy realizowali w formie webinarium online



2 czerwca 2022 r. Szkolenie w godzinach 9:00-14:00



Cena: 339 PLN netto/os. Udział w szkoleniu zwolniony z VAT w przypadku finansowania szkolenia ze środków publicznych.

CENA zawiera: udział w profesjonalnym szkoleniu on-line,
materiały szkoleniowe w wersji elektronicznej,
certyfikat ukończenia szkolenia,
możliwość konsultacji z trenerem.

DANE DO KONTAKTU:

FRDL Podkarpacki Ośrodek Samorządu Terytorialnego
ul. Kolejowa 1, 35-073 Rzeszów
tel. 17 862 69 64
post@frdl.rzeszow.pl

DANE UCZESTNIKA ZGŁASZANEGO NA SZKOLENIE

Nazwa i adres nabywcy
(dane do faktury)

Nazwa i adres odbiorcy

NIP

Telefon

1. Imię i nazwisko uczestnika,
stanowisko,
E-MAIL i TEL. DO KONTAKTU

2. Imię i nazwisko uczestnika,
stanowisko,
E-MAIL i TEL. DO KONTAKTU

Oświadczam, że szkolenie dla ww. pracowników jest kształceniem zawodowym finansowanym w całości lub co najmniej 70% ze środków publicznych (proszę zaznaczyć właściwe) TAK NIE

Proszę o certyfikat w formie: Papierowej
Elektronicznej e mail.....

Proszę o przesłanie faktury na adres mailowy:

Dokonanie zgłoszenia na szkolenie jest równoznaczne z zapoznaniem się i zaakceptowaniem regulaminu szkoleń Fundacji Rozwoju Demokracji Lokalnej zamieszczonym na stronie Organizatora www.frdl.rzeszow.pl oraz zawartej w nim Polityce prywatności i ochrony danych osobowych.

Wypełnioną kartę zgłoszenia należy przestać poprzez formularz zgłoszenia na www.frdl.rzeszow.pl do 30 maja 2022 r.

UWAGA Liczba miejsc ograniczona. O udziale w szkoleniu decyduje kolejność zgłoszeń. Zgłoszenie na szkolenie musi zostać potwierdzone przesłaniem do Ośrodka karty zgłoszenia. Brak pisemnej rezygnacji ze szkolenia najpóźniej na trzy dni robocze przed terminem jest równoznaczny z obciążeniem Państwa należnością za szkolenie niezależnie od przyczyny rezygnacji. Płatność należy uregulować przelewem na podstawie wystawionej i przesłanej FV.

Podpis osoby upoważnionej _____