

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

WAŻNE INFORMACJE:

Podczas proponowanego szkolenia kompleksowo omówimy nowe normy i zasady z zakresu Dobrej Praktyki Higienicznej, Dobrej Praktyki Produkcyjnej i systemu HACCP. Ponadto nasz ekspert przedstawi najistotniejsze problemy mogące pojawić się w dokumentacji GHP, GMP i HACCP, 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. **Obszerne materiały szkoleniowe będą zawierać m.in.:**

- Przykładowe procedury, instrukcje i formularze w obszarze GHP, GMP.
- Algorytmy postępowania dla podstawowych czynności w obszarze higieny pracowników.
- Wzory i dokumenty z zakresu systemu HACCP: schemat technologiczny, analizę zagrożeń, dokument wyznaczenia CCP – krytycznych punktów kontrolnych, arkusze monitorowania CCP, procedurę weryfikacji systemu HACCP (obowiązkowego sprawdzania sposobu funkcjonowania HACCP w placówce) oraz procedurę nadzoru nad dokumentacją systemu HACCP (ze wskazaniem optymalnego okresu przechowywania poszczególnych rodzajów dokumentów).

CELE I KORZYŚCI:

Na szkoleniu odpowiemy na następujące pytania:

1. Od czego zależy częstotliwość kontroli w zakładach żywienia zbiorowego? Czy placówka ma wpływ na ich liczbę?
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?

PROGRAM:

1. Przygotowanie zakładu żywienia zbiorowego do kontroli sanitarnej. Przebieg kontroli sanitarnej. Przygotowanie dokumentów i pomieszczeń do kontroli. Instrukcja przyjęcia osób wizytujących zakład żywienia zbiorowego, w tym pracowników Inspekcji Sanitarnej.

2. Zasady mycia i dezynfekcji pomieszczeń i ich wyposażenia oraz prowadzenia rejestrów w tym zakresie (mycie i dezynfekcja powierzchni wyposażenia, urządzeń, sprzętu produkcyjnego, zalecana liczba zlewozmywaków, zalecane środki do mycia i dezynfekcji).
3. Zasady higieny osobistej pracowników pozostających w kontakcie z żywnością, ze szczególnym uwzględnieniem rodzaju zalecanej odzieży roboczej i pożądanych zachowań higienicznych.
4. Nadzór nad stanem zdrowia pracownika – posiadanie i aktualizacja orzeczeń lekarskich dla celów sanitarno-epidemiologicznych.
5. Zakres i częstotliwość zlecenia badania próbek wody.
6. Dokumentacja wymagana przy zakupie materiałów do kontaktu z żywnością, procedura nadzoru nad tymi materiałami.
7. Zakres kontroli przyjmowanych dostaw surowców i składników, zasady prowadzenia rejestru dostaw.
8. Kontrola warunków przechowywania środków spożywczych z uwzględnieniem zalecanej temperatury i czasu przechowywania oraz zachowania segregacji, zasady prowadzenia rejestru temperatur w urządzeniach chłodniczych oraz prowadzenia karty kontroli magazynów suchych.
9. Zasady obróbki wstępnej surowców, ze szczególnym uwzględnieniem ochrony przed zanieczyszczeniami krzyżowymi oraz nadzorem nad procesem mycia i dezynfekcji jaj.
10. Zasady prowadzenia pozostałych etapów technologicznych: obróbka właściwa, schładzanie, zamrażanie, wydawanie gotowych dań, ekspozycja w ciepłe, podawanie dań po odgrzaniu – określenie czasu trwania i temperatury dla każdego z tych procesów.
11. Postępowanie z odpadami: rodzaje odpadów ze stołówki i zgodne z prawem sposoby ich zagospodarowania, zasady korzystania z młynków koloidalnych.
12. Zabezpieczenia zakładu przed szkodnikami i metody kontroli ich obecności.
13. Zabezpieczanie próbek żywności: w jakich okolicznościach jest obowiązkowe, jakie są zasady prawidłowego ich zabezpieczania.
14. Zasady sporządzania schematów technologicznych: liczba schematów, etapy na schematach.
15. Zasady przygotowywania receptur technologicznych do Księgi Systemu HACCP.
16. Szablonowa analiza zagrożeń i wyznaczenie krytycznych punktów kontrolnych w zakładzie żywienia zbiorowego typu zamkniętego.
17. Monitorowanie krytycznych punktów kontrolnych: zakres i częstotliwość monitorowania, przykładowe karty monitorowania.
18. Odpowiedzi na pytania uczestników.

ADRESACI:

- zakłady żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży: dyrektorzy żłobków, przedszkoli, szkół podstawowych i ponadpodstawowych, dietetycy, intendenci, kucharze 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, dietetyki i planowania żywienia. Autorka licznych publikacji dotyczących organizacji żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży oraz osób dorosłych. Przez lata 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 prowadzeniu 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, którzy przez lata zaufali jej doświadczeniu biorąc udział w szkoleniach. Dodatkowo autorka aplikacji do planowania żywienia i prowadzenia magazynu spożywczego KCALKulator żywieniowy.

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



Szkolenie będziemy realizowali w formie **webinarium on line**.



17 października 2023 r.

Szkolenie w godzinach 9:00-15:00



Cena: 395 PLN netto/os. Udział w szkoleniu zwolniony z VAT w przypadku finansowania szkolenia ze środków publicznych.

CENA zawiera: udział w profesjonalnym szkoleniu on-line z możliwością zadawania pytań, materiały szkoleniowe w wersji elektronicznej, certyfikat ukończenia szkolenia.

DANE DO KONTAKTU: Fundacja Rozwoju Demokracji Lokalnej, Świętokrzyskie Centrum
ul. Sienkiewicza 78, IV piętro, 25-501 Kielce
tel. 41 344 66 30, 730-696-423, centrum@frdl.kielce.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 przesłanie faktury na adres mailowy:

Proszę o przesłanie certyfikatu 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.kielce.pl oraz zawartej w nim Polityce prywatności i ochrony danych osobowych.

Zgłoszenia prosimy przesyłać do **12 października 2023 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 _____