

# HACCP w zakładach żywienia zbiorowego

zamkniętego/otwartego – utrzymanie i weryfikacja, zmiany prawne, aktualne wymagania

**UWAGA! Szkolenie hybrydowe, stacjonarne i online**

Program:

- 1) Praktyczne powiązania między systemem zarządzania bezpieczeństwem żywności, programami warunków wstępnych, GHP, GMP i HACCP
- 2) Wytyczne dotyczące dobrych praktyk higienicznych i procedur opartych na HACCP
- 3) Program warunków wstępnych - przykłady
- 4) Kodeks postępowania w zakresie zarządzania alergenami – wdrożenie do HACCP
- 5) Elastyczność w stosowaniu programów warunków wstępnych i HACCP przewidziana dla niektórych zakładów sektora spożywczego w przepisach unijnych
- 6) Uprozczone procedury oparte na HACCP
- 7) Szkolenia – zakres, częstotliwość, dokumentacja
- 8) Procedury oparte na zasadach analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli i wytyczne dotyczące ich stosowania. Przykłady: procedur, instrukcji, arkuszy dot. dokumentowania GHP i HACCP. Archiwizacja.
- 9) Ogólne zasady higieny żywności CXC 1-1969 (narzędzia do oznaczania krytycznych punktów kontroli w analizie zagrożeń i systemie krytycznych punktów kontroli)

**Udział w szkoleniu zapewni:**

- 1) umiejętność sprawnej, rzeczowej analizy zagrożeń dla bezpieczeństwa żywności, wyznaczenia krytycznych punktów kontrolnych/punktów kontrolnych i ich monitoringu/kontroli w tym zapisów
- 2) łatwiejszą, sprawniejszą i bezpieczniejszą dla żywności pracę przy produkcji i obrocie
- 3) umiejętność nadzorowania i weryfikacji HACCP
- 4) uzyskanie wiedzy w zakresie aktualnych zmian w przepisach dot. higieny środków spożywczych i praktycznej jej implementacji do działalności i dokumentacji HACCP
- 5) ułatwienie w zarządzaniu i nadzorowaniu HACCP w związku z wytycznymi Komisji Europejskiej w sprawie zarządzania systemem zarządzania bezpieczeństwem żywności na potrzeby działalności zakładu żywienia zbiorowego (Dziennik Urzędowy C 199 wydanie polskie Informacje i zawiadomienia z dnia 12 czerwca 2020 r.)

Wykładowczyni:

**Alina Woźnica**

- 40 letni staż pracy w Państwowej Inspekcji Sanitarnej szczebla powiatowego i wojewódzkiego, praca w pionie higieny żywności i żywienia – w zakresie nadzoru nad bezpieczeństwem produkcji i obrotu żywnością oraz w zakresie wdrażania i przestrzegania zasad prawidłowego żywienia w jednostkach systemu oświaty i w innych zakładach zbiorowego żywienia zamkniętego (szpitale, ZOL, DPS, O Sz-W itp.).

Termin i miejsce:

**25 kwietnia 2024  
(Cz), godz. 10:00,**

**Szkolenie stacjonarne:**

**Restauracja BOHEMA,  
Rzeszów, ul. Okrzei 7**

**Cena: 285 zł**

*[w cenie materiały szkoleniowe i poczęstunek]*

**Online:**

**Recepcja 9:15÷9:45**

**Cena: 230 zł**

*[w cenie materiały szkoleniowe]*

**Zgłoszenia:**

**1. telefonicznie:**

**17 85 218 62**

**2. e-mail:**

**szkolenia@betakom.org**

**http://betakom.org**

*zgłoszenie elektroniczne wymaga potwierdzenia przez BETAKOM*