

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 bezpieczną 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:

**16 kwietnia 2024
(Wt), 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