



ZARZĄDZANIE BEZPIECZEŃSTWEM ŻYWNOŚCI

Dzień I: System zarządzania bezpieczeństwem żywności HACCP oraz HACCP wg normy ISO 22000:2018 w zakładach żywienia zbiorowego

Dzień II: Auditor wewnętrzny systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności HACCP, w tym wdrożonego zgodnie z normą PN-EN-ISO 22000:2018 w zakładach żywienia zbiorowego

Szkolenie online

TERMINY SZKOLENIA: 27-28 stycznia 2021 r. 09:00-15:00

CENA: 420 zł netto
369 zł netto za uczestnika przy zgłoszeniu co najmniej 2 osób

- zajęcia prowadzone on-line, za pomocą specjalnej platformy internetowej, umożliwiającej komunikację pomiędzy wykładowcą a uczestnikami, pozwalającej także na zadawanie pytań wykładowcy w formie chatu,
- uczestnicy przed szkoleniem otrzymają na wskazane w karcie zgłoszeniowej adresy e-mail zaproszenia wraz z linkami do wirtualnego pokoju, w którym będą mogli wziąć udział w szkoleniu,
- platforma szkoleniowa na której odbywają się zajęcia jest dostępna przez przeglądarkę internetową w dowolnym komputerze lub przez aplikację w smartfonie.

PROWADZĄCY:

wieloletni pracownik Państwowej Inspekcji Sanitarnej odpowiedzialny za czynności kontrolne, pełnomocnik systemu bezpieczeństwa żywności w dużym zakładzie wytwarzającym żywność pochodzenia zwierzęcego, audytor systemów zarządzania, w tym systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności. Autor książek nt. żywienia zbiorowego.

DLA KOGO:

a) zakładów żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży - dyrektorów, dietetyków, intendentów, kucharzy żłobków, przedszkoli, szkół podstawowych i ponadpodstawowych,

b) zakładów żywienia zbiorowego osób dorosłych - dyrektorów, dietetyków, intendentów, kucharzy placówek prowadzących zakłady żywienia zbiorowego osób dorosłych (domów pomocy społecznej, zakładów pielęgnacyjno – opiekuńczych, uzdrowisk, sanatoriów, szpitali, środowiskowych domów samopomocy, domów seniora itp.),

c) inne:

- właścicieli firm cateringowych wytwarzających posiłki dla dzieci, młodzieży oraz osób dorosłych,
- pracowników organów prowadzących przedszkola i szkoły (urzędów miast, gmin, jednostek obsługujących placówki oświatowo-wychowawcze),
- pracowników wojewódzkich i powiatowych stacji sanitarno-epidemiologicznych.

POTWIERDZENIE UCZESTNICTWA W SZKOLENIU:

- certyfikat ukończenia szkolenia, umożliwiający potwierdzenie spełnienia obowiązku prawnego dotyczącego obowiązkowego przeszkolenia osób odpowiedzialnych za wdrażanie i utrzymywanie systemu HACCP/systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności w zakładzie żywienia zbiorowego,
- certyfikat „Auditor wewnętrzny systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności wdrożonego wg ISO 22000:2018” - umożliwiający wykonywania zadania auditora wewnętrznego systemu



HACCP w zakładzie żywienia zbiorowego.

PROGRAM:

Dzień I: Część teoretyczna:

1. Omówienie zmian w przepisach prawnych krajowych i unijnych dotyczących organizowania żywienia zbiorowego w zakładzie żywienia zbiorowego. Omówienie sposobu interpretowania zmian w przepisach prawnych przez organy kontrolujące.
2. Nowe procedury planowania i przeprowadzania kontroli sanitarnych – wpływ prawidłowo opracowanego i wdrożonego systemu HACCP/systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności na częstotliwość kontroli Inspekcji sanitarnej/Inspekcji weterynaryjnej.
3. Dobre Praktyki Higieniczne i Produkcyjne podwaliną systemu HACCP/systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności - omówienie i przykłady praktyczne, procedury zgodne z wymaganiami przepisów prawa.
4. Wymagania prawne dla Systemu HACCP, zasady wdrażania zgodne z *Codex Alimentarius*, omówienie wraz z przygotowaniem przykładowej dokumentacji systemu HACCP.
5. Wymagania normy ISO 22000:2018 dla systemu HACCP, zakres dodatkowej dokumentacji koniecznej do opracowania w systemie HACCP zgodnym z normą ISO 22000:2018.

Dzień I - Część praktyczna - warsztaty - praca zespołowa i indywidualna:

1. **Przygotowanie pełnej dokumentacji systemu HACCP/systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności dla wybranego produktu/grupy asortymentowej – aspekty praktyczne:** przygotowanie receptury produktu gotowego, przeprowadzenie analizy zagrożeń oraz wyznaczenie punktów kontrolnych i krytycznych, ustalenie sposobu i częstotliwości monitorowania, działań korygujących i zapobiegawczych, ustalenie sposobu weryfikacji wdrożonego systemu.

Dzień II - Część teoretyczna:

1. Podstawy auditowania systemu zarządzania bezpieczeństwem zdrowotnym żywności: terminologia, pojęcie auditu, powody przeprowadzania auditów, cechy auditów.
2. Wymagania stawiane auditorom, rola auditora, kompetencje.
3. Przebieg auditu: planowanie auditu, spotkanie otwierające, przeprowadzanie auditu, poszukiwanie zgodności i dowodów, formułowanie niezgodności i spostrzeżeń.
4. Raportowanie wyników auditu.
5. Działania poauditowe jako forma doskonalenia zakładowego systemu zarządzania bezpieczeństwem zdrowotnym żywności.

Dzień II. Część praktyczna - warsztaty - praca zespołowa i indywidualna:

1. Przygotowanie dokumentów auditowych:
 - program auditów,
 - plan auditu,
 - lista pytań kontrolnych,
 - raport z auditu.
2. Omówienie przykładowych sytuacji auditowych, definiowanie niezgodności, ustalanie działań korygujących i/lub zapobiegawczych.

Ośrodek Wspierania Administracji Lokalnej

OWAL S.C 16-002 Dobrzyniewo Duże ul. Klubowa 2

NIP: 966-209-15-26 Regon: 200837306

tel. 795 900 011 fax 22 350 77 47 www.owal.edu.pl biuro@owal.edu.pl



OWAL
E D U . P L

Koszt uczestnictwa w szkoleniu: **420 zł netto**

399 zł za uczestnika przy zgłoszeniu co najmniej dwóch osób

Cena zawiera: materiały szkoleniowe oraz zaświadczenie o ukończeniu szkolenia przesyłane na maila.

Rezygnacji można dokonać mailem lub telefonicznie na 2 dni robocze przed planowanym terminem szkolenia.

W przypadku rezygnacji ze zgłoszonego uczestnictwa po tym terminie ośrodek może obciążyć instytucje delegujące kosztami ww. szkolenia.

KARTA ZGŁOSZENIA UCZESTNICTWA W SZKOLENIU

| | |
|-------------------------|--|
| Dane do faktury: | Wypełnioną kartę proszę przesłać faxem na numer: 22 350 77 47 lub 85 87 42 196 lub mailem na adres: sломka@owal.edu.pl Opiekun szkolenia: Konrad Słomka 795 900 011 |
| Nabywca: | |
| Adres: | |
|NIP: | |
| Odbiorca: | |
| Adres: | |
| | |

Zgłaszamy udział następujących osób w szkoleniu:

| Imię i nazwisko | Wydział | e-mail uczestnika | Telefon komórkowy (do kontaktu w czasie szkolenia) |
|-----------------|---------|-------------------|--|
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

Podpis osoby zgłaszającej uczestników szkolenia

Oświadczenie na potrzeby zwolnienia z podatku VAT

Oświadczam, że szkolenie dla wyżej wymienionych pracowników ma charakter usługi kształcenia zawodowego/przekwalifikowania zawodowego oraz że jest finansowane ze środków publicznych:

- w całości - zgodnie z treścią art. 43 ust. 1 pkt. 29c ustawy o podatku od towarów i usług (Dz. U. z 2018, poz. 2174 z późn. zm.) lub
- w co najmniej 70% - zgodnie z treścią par. 3 ust. 1 pkt 14 rozporządzenia Ministra Finansów z dnia 20.12.2013 r. w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień (Dz. U. z 2015 r., poz. 736).

Podpis osoby upoważnionej do zaciągania zobowiązań w imieniu zgłaszającego

Ośrodek Wspierania Administracji Lokalnej

OWAL S.C 16-002 Dobrzyniewo Duże ul. Klubowa 2

NIP: 966-209-15-26 Regon: 200837306

tel. 795 900 011 fax 22 350 77 47 www.owal.edu.pl biuro@owal.edu.pl



OWAL
. E D U . P L

Informacja dotycząca ochrony danych osobowych

- Informujemy, że administratorem powyższych danych osobowych jest spółka OWAL s.c.
- Dane osobowe zostały przekazane dobrowolnie i będą przetwarzane wyłącznie w celu przesłania zainteresowanemu informacji o usłudze.
- Twoje dane osobowe nie będą udostępniane odbiorcom danych. Jako osoba, której dane dotyczą masz prawo dostępu do treści swoich danych oraz ich poprawiania.
- Masz prawo do wycofania zgody w dowolnym momencie, przy czym cofnięcie zgody nie ma wpływu na zgodność przetwarzania, którego dokonano na jej podstawie przed cofnięciem zgody.
- Dane osobowe będą przetwarzane aż do ewentualnego wycofania przez Ciebie zgody na przetwarzanie danych.
- Podanie danych jest dobrowolne, ale konieczne w celu prowadzenia marketingu.
- Masz prawo dostępu do Twoich danych osobowych, ich sprostowania, usunięcia lub ograniczenia przetwarzania, prawo do przenoszenia danych oraz prawo wniesienia skargi do organu nadzorczego.

Oświadczenia dotyczące danych osobowych

Wyrażam zgodę na przetwarzanie moich danych osobowych w celach marketingowych zgodnie z art. 6 ust. 1 RODO. Zostałem/zostałam poinformowany/a, że wyrażenie zgody jest dobrowolne oraz że mam prawo do wycofania zgody w dowolnym momencie, a wycofanie zgody nie wpływa na zgodność z prawem przetwarzania, którego dokonano na jej podstawie przed jej wycofaniem.

podpis składającego oświadczenie

Wyrażam zgodę na otrzymywanie od OWAL s.c. informacji handlowej za pomocą środków komunikacji elektronicznej, w szczególności poczty elektronicznej, zgodnie z ustawą o świadczeniu usług drogą elektroniczną z dnia 18 lipca 2002 roku (Dz.U. z 2002 roku, Nr 144, poz. 1204 ze zm.)

podpis składającego oświadczenie