Ośrodek Wspierania Administracji Lokalnej
OWAL S.C 16-002 Dobrzyniewo Duże ul. Klubowa 2
NIP: 966-209-15-26 Regon: 200837306
tel. 577 244 311 fax 22 350 77 47 www.owal.edu.pl biuro@owal.edu.pl

SZKOLENIE DOSKONALĄCE W ZAKRESIE DOBRYCH PRAKTYK HIGIENICZNEJ I PRODUKCYJNEJ (GHP, GMP) ORAZ SYSTEMU HACCP DLA PRACOWNIKÓW ZAKŁADÓW ŻYWIENIA ZBIOROWEGO

Auditor wewnętrzny systemu HACCP w placówce żywienia zbiorowego

Szkolenie online

TERMINY SZKOLENIA: 17 stycznia 2024 r. 08:00-15:00

CENA: 315 zł netto za uczestnika

- 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:

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 m.in.: Jadłospisy dla dzieci w wieku żłobkowym, Jadłospisy dla dzieci w wieku przedszkolnym, Jadłospisy dla dzieci szkolnych, Żywienie osób dorosłych, ze szczególnym uwzględnieniem żywienia osób starszych. 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 żłobki, przedszkola, szkoły podstawowe i ponadpodstawowe, szpitale, 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 żywieniowy.

CELE SZKOLENIA/MATERIAŁY:

Szkolenie ma charakter warsztatowy, w jego trakcie prowadzący omówi wszystkie wątpliwości dotyczące:

- **zakresu badań laboratoryjnych jakie powinien zlecać zakład żywienia zbiorowego,**
- **zasad identyfikacji i identyfikowalności umożliwiających prawidłowy udział zakładu żywienia zbiorowego w procesie wycofania z rynku,**
- **zakresu niezbędnej do opracowania i wdrożenia dokumentacji w obszarze GHP, GMP, HACCP, zasad jej aktualizacji i okresu przechowywania, zasad dokonywania zapisów z monitorowania wyznaczonych punktów krytycznych i kontrolnych,**
- **skutecznego nadzoru nad zanieczyszczeniami krzyżowymi mikrobiologicznymi i zanieczyszczaniami powodowanymi przez alergeny,**

- **metod okresowej i doraźnej weryfikacji systemu HACCP, w tym zasad auditowania wewnętrznego.**

Bogate materiały szkoleniowe będą zawierały m.in. wzorcowe dokumenty tj.:
- **Procedura badań właścicielskich,**
- **Procedura badania wody,**
- Procedura nadzoru nad materiałami do kontaktu z żywnością,
- **Procedura zapobiegania zanieczyszczeniom krzyżowym o charakterze mikrobiologicznym,**
- **Procedura nadzoru nad alergenami i zapobiegania zanieczyszczeniom krzyżowym przez alergeny,**
- **Procedura weryfikacji Systemu HACCP,**
- **Procedura auditu wewnętrznego Systemu HACCP wraz dokumentami tj. program auditów,** plan auditu, lista pytań kontrolnych, **raport z auditu.**

DLA KOGO:
Zakładów żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży oraz osób dorosłych
- dyrektorów żłobków, przedszkoli, szkół podstawowych i ponadpodstawowych,
- dyrektorów placówek prowadzących zakłady żywienia zbiorowego osób dorosłych (DPS, zakładów pielęgnacyjno-opiekuńczych, uzdrowisk, sanatoriów, szpitali, domów seniora itp.),
- dietetyków, intendentów, kucharzy zatrudnionych w ww. placówkach.
- właścicieli firm cateringowych,
- pracowników organów prowadzących przedszkola i szkoły (urzędów miast, gmin, jednostek obsługujących placówki oświatowo-wychowawcze).

PROGRAM:
1. Zakres badań, jakie inspekcja sanitarna może zlecić do wykonania w zakładzie żywienia zbiorowego.
1.1. Badania przechowalnicze – definicja, zakres stosowania w zakładzie żywienia zbiorowego.
1.2. Badania właścicielskie – definicja, zakres stosowania w zakładzie żywienia zbiorowego.
1.3. Wymazy z powierzchni pozostających w kontakcie z żywnością i rąk pracowników – cel wykonywania, sposób pobierania.
1.4. Badania wody przeznaczonej do przygotowywania posiłków i czynności higieniczno-sanitarnych: podstawy prawne wykonywania, częstotliwość badania.
1.5. Oznaczanie wartości odżywczej – obowiązkowe czy dobrowolne.
1.6. Wymagania, jakie muszą spełnić laboratoria wykonujące badania żywności, wody przeznaczonej do spożycia.
1.7. Procedury w dokumentacji Systemu HACCP wspierające obszary dot. zlecenia badań przechowalniczych, właścicielskich, wymazów i badań wody.

2. Wycofanie z rynku produktu o zakwestionowanej jakości zdrowotnej – w jakim zakresie proces ten może dotyczyć zakładu żywienia zbiorowego. Jak zapewnić właściwą identyfikację i identyfikowalność surowców, półproduktów i wyrobów gotowych.

3. Najczęściej stwierdzane braki w dokumentacji GHP, GMP i HACCP funkcjonującej w zakładach żywienia zbiorowego.
3.1. Procedura dot. zakupu, przechowywania i stosowania materiałów do kontaktu z żywnością.
3.2. Procedura zapobiegania zanieczyszczeniom krzyżowym o charakterze mikrobiologicznym.

3.3. Nadzór nad alergenami: procedura zapobiegania zanieczyszczeniom krzyżowym przez alergeny, alergeny jako zagrożenie bezpieczeństwa żywności w analizie zagrożeń.
3.4. Nadzór nad dokumentami: procedura nadzoru nad dokumentami, zasady ustalania czasu przechowywania dokumentacji w zakresie systemu HACCP.

4. Weryfikacja systemu HACCP w zakładzie żywienia zbiorowego.
4.1. Procedura weryfikacji Systemu HACCP jako najprostsze narzędzie sprawdzania skuteczności wdrożonego systemu HACCP.
4.2. Zasady auditu wewnętrznego Systemu HACCP.
4.2.1. Podstawy auditowania systemu zarządzania bezpieczeństwem zdrowotnym żywności: terminologia, pojęcie auditu, powody przeprowadzania auditów, cechy auditów.
4.2.2. Wymagania stawiane auditorom, rola auditora, kompetencje.
4.2.3. Przebieg auditu: planowanie auditu, spotkanie otwierające, przeprowadzanie auditu, poszukiwanie zgodności i dowodów, formułowanie niezgodności i spostrzeżeń.
4.2.4. Raportowanie wyników auditu.
4.2.5. Działania poauditowe jako forma doskonalenia zakładowego systemu zarządzania bezpieczeństwem zdrowotnym żywności.
4.2.6. 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. 577 244 311 fax 22 350 77 47 www.owal.edu.pl biuro@owal.edu.pl

OWAL .EDU.PL

Koszt uczestnictwa w szkoleniu: **315 zł netto za uczestnika**
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: *Nabywca:* ..... *Adres:* …..... ….....*NIP:* ……..... *Odbiorca:* ..... *Adres:* …….....… ……...	Wypełnioną kartę proszę przesłać faxem na numer: **22 350 77 47** lub **85 87 42 196** lub mailem na adres: **wojciech@owal.edu.pl** **Opiekun szkolenia:** Wojciech Mioduszewski 577 244 311

Zgłaszamy udział następujących osób w szkoleniu:

Imię i nazwisko	Wydział	e-mail uczestnika	Telefon (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. 577 244 311 fax 22 350 77 47 www.owal.edu.pl biuro@owal.edu.pl

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