



## AUDIT WEWNĘTRZNY SYSTEMU HACCP W PLACÓWCE ŻYWIENIA ZBIOROWEGO

Szkolenie online

TERMINY SZKOLENIA: 24 maja 2024 r. 08:00-15:00

CENA: 315 zł netto za uczestnika  
520 zł netto za 2 osoby

- 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. Obecnie Dyrektor Biura Zarządu w spółce medycznej.

### MATERIAŁY SZKOLENIOWE BĘDĄ ZAWIERAŁY M.IN. WZORCOWE DOKUMENTY TJ.:

- Przykładowe procedury, instrukcje i formularze w obszarze GHP, GMP.
- Z zakresu systemu HACCP przykładowe dokumenty: schemat technologiczny, analiza zagrożeń, dokument wyznaczenia CCP – krytycznych punktów kontrolnych, arkusze monitorowania CCP, procedura nadzoru nad dokumentacją systemu HACCP (ze wskazaniem optymalnego okresu przechowywania poszczególnych rodzajów dokumentów),
- 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),
- pracowników wojewódzkich i powiatowych stacji sanitarno-epidemiologicznych.

### PROGRAM:

1. Dobre Praktyki GHP i GMP, procedury i instrukcje obowiązkowe do opracowania w ramach systemu HACCP.
2. Zasady i etapy wdrażania systemu HACCP – aspekty praktyczne: analizy zagrożeń, wyznaczania



punktów kontrolnych i krytycznych punktów kontrolnych, monitorowania wyznaczonych punktów kontrolnych i krytycznych punktów kontrolnych, ustalania limitów krytycznych i działań korygujących, weryfikowania systemu HACCP.

3. Zasady prowadzenia zapisów wynikających z systemu HACCP: jakie zapisy muszą być prowadzone i z jaką częstotliwością.

## **2. Weryfikacja systemu HACCP w zakładzie żywienia zbiorowego jako obowiązek wynikający z przepisów prawnych.**

2.1. Procedura weryfikacji Systemu HACCP jako najprostsze narzędzie sprawdzania skuteczności wdrożonego systemu HACCP.

2.2. Zasady auditu wewnętrznego Systemu HACCP.

2.2.1. Podstawy auditowania systemu zarządzania bezpieczeństwem zdrowotnym żywności: terminologia, pojęcie auditu, powody przeprowadzania auditów, cechy auditów.

2.2.2. Wymagania stawiane auditorom, rola auditora, kompetencje.

2.2.3. Przebieg auditu: planowanie auditu, spotkanie otwierające, przeprowadzanie auditu, poszukiwanie zgodności i dowodów, formułowanie niezgodności i spostrzeżeń.

2.2.4. Raportowanie wyników auditu.

2.2.5. Działania poauditowe jako forma doskonalenia zakładowego systemu zarządzania bezpieczeństwem zdrowotnym żywności.

2.2.6. 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. 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: **315 zł netto za uczestnika, 520 zł netto za 2 osoby**  
**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

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

### 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



### **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*