



WYMAGANIA HIGIENICZNO-SANITARNE DLA ZAKŁADÓW ŻYWIENIA ZBIOROWEGO

Szkolenie online

TERMIN SZKOLENIA: 20 marca 2025 r. 09:00-15:00

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:

Od 2007 roku trener i auditor w obszarze bezpieczeństwa żywności i żywienia. Posiada specjalizację z mikrobiologii, ukończyła studia podyplomowe z zarządzania jakością, dietyki 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, Żywnienie 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 żywniowy.

PROGRAM:

I. Mycie i dezynfekcja powierzchni i wyposażenia.

1. Jakie preparaty do mycia i dezynfekcji mogą być stosowane w żywieniu zbiorowym?
2. Kiedy powierzchnie powinny być myte a kiedy dodatkowo dezynfekowane?
3. Czy należy prowadzić rejestry mycia i dezynfekcji?
4. Czy wolno stosować gąbki, ścierki?
5. Czy wolno używać drewnianych desek i drewnianego sprzętu?

II. Zasady higieny osobistej pracowników.

1. Czy czepki, rękawiczki są obowiązkowe?
2. Czy pracownik wykonujący prace w kontakcie z żywnością musi mieć krótko obcięte i niepomalowane paznokcie?



3. Czy wolno przechowywać rzeczy osobiste w pomieszczeniach żywnościowych?

III. Stan zdrowia pracownika: książeczka zdrowia czy orzeczenie lekarskie dla celów sanitarno-epidemiologicznych.

IV. Zasady przydziału, używania oraz prania i dezynfekowania odzieży roboczej.

V. Jaką dokumentację należy posiadać do sprzętu i materiałów wykorzystywanych w kontakcie z żywnością.

VI. Czym są zanieczyszczenia krzyżowe, jakie zasady należy stosować w celu rozdzielania dróg czystych i brudnych?

1. W jakich sytuacjach konieczne jest opracowanie procedury zanieczyszczeń krzyżowych?
2. Czy obowiązuje stosowanie desek w różnych kolorach?
3. Czy stanowiska pracy powinny być opisane?
4. Czy wykonując różne czynności należy używać innej odzieży roboczej?
5. Czy umywalki i zlewozmywaki powinny być opisane?

VII. Jak często i w jakim zakresie należy badać wodę?

VIII. Warunki przechowywania środków spożywczych.

1. Jakie temperatury przechowywania w chłodniach, mroźniach i magazynie suchym są właściwe?
2. Czy w magazynie suchym należy mierzyć wilgotność?
3. Czy należy osobno przechowywać produkty różnych asortymentów, np. mięso oddzielnie od wędlin, mrożonki owocowe oddzielnie od mrożonek warzywnych?

IX. Przyjmowanie surowców i składników.

1. Jakie parametry podlegają kontroli podczas przyjęcia dostaw?
2. W jakich okolicznościach można dokonać zwrotu środków spożywczych do dostawcy?
3. Czy rejestry przyjęcia dostaw muszą być prowadzone na bieżąco?

X. Zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami.

1. Czy muszę posiadać umowę ze specjalistyczną firmą wykonującą zabiegi w obszarze „ddd”?
2. Czy mogę instalować np. stacje deratyzacyjne lub rozstawiać trutki we własnym zakresie?
3. Kiedy wymagane są ekrany owadoszczelne?
4. Czy muszę prowadzić rejestr obecności szkodników?

XI. Szkolenia pracowników.

1. Kto odpowiada za właściwe przeszkolenie pracowników?
2. Czy szkolenia pracowników z GHP, GMP i HACCP są obowiązkowe?
3. Czy należy ustalać roczne harmonogramy szkoleń?
4. Jaką dokumentację prowadzić w związku ze szkoleniami pracowników?

XII. Gospodarka odpadami.

1. Jakie pojemniki są właściwe do gromadzenia odpadów?
2. Czy można przekazywać odpady do skarmiania zwierząt, na kompost, do odpadów BIO czy należy zawrzeć umowę na odbiór odpadów do utylizacji?



3. Czy wolno stosować młynki koloidalne?

XIII. Próbki żywnościowe: kiedy obowiązkowe a kiedy zalecane?

XIV. Jak prawidłowo prowadzić czynności przygotowania posiłków?

1. Czy obróbkę wstępną można wykonywać wyłącznie w wydzielonych pomieszczeniach?
2. Jaka jest właściwa kolejność wykonywania czynności?
3. Czy mięso należy myć przed obróbką termiczną?
4. Zasady przechowywania oraz mycia i dezynfekcji jajek.
5. Jak prawidłowo rozmrażać surowce i półprodukty?
6. Czy zamrażanie jest dozwolone? Co można zamrażać i na jak długo?
7. Jaka jest właściwa temperatura obróbki termicznej?
8. Jak prawidłowo wykonać schładzanie?
9. Czy można we własnym zakresie przygotować: mięso mielone, bułkę tartą, majonez, przetwory do słoików itp.
10. Jak długo można przechowywać produkty/dania przygotowane we własnym zakresie jeśli nie są przeznaczone do spożycia tego samego dnia.

XV. Jak prawidłowo wydawać gotowe dania?

1. Jaka jest właściwa temperatura dań wydawanych na ciepło?
2. W jakiej temperaturze wydawać surówki, sałatki, pasty?
3. Jak prawidłowo odgrzać danie? Jaką temperaturę powinno mieć danie po odgrzaniu?
4. Jak długo ciepłe dania można przechowywać w barmarze grzewczym?

XVI. Alergie i nietolerancje pokarmowe.

1. Czy placówka odpowiada za przygotowanie diet eliminacyjnych lub leczniczych?
2. Czy mogę żądać od rodzica dziecka zaświadczeniu o alergii/nietolerancji?
3. Czy mogę przyjmować produkty lub gotowe dania przyniesione przez rodzica dziecka?
4. Jak ochronić produkty/dania przed zanieczyszczeniami krzyżowymi powodowanymi przez alergeny?

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

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 (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