



Fundacja Rozwoju
Demokracji Lokalnej
im. Jerzego Regulskiego

SZKOLENIA ON-LINE

Szkolenia skierowane do:

Zakładów żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży:

dyrektorów żłobków, przedszkoli, szkół podstawowych i ponadpodstawowych, dietetyków, intendentów, kucharzy zatrudnionych w w/w placówkach, właścicieli firm cateringowych wytwarzających posiłki dla dzieci i młodzieży, pracowników wojewódzkich i powiatowych stacji sanitarno-epidemiologicznych.

Zakładów żywienia zbiorowego osób dorosłych:

dyrektorów placówek prowadzących zakłady żywienia zbiorowego osób dorosłych (domów pomocy społecznej, zakładów pielęgnacyjno – opiekuńczych, uzdrowisk, sanatoriów, szpitali, środowiskowych domów samopomocy, domów seniora itp.), dietetyków, intendentów, kucharzy zatrudnionych w w/w placówkach, właścicieli firm cateringowych wytwarzających posiłki dla osób dorosłych,

oraz:

pracowników organów prowadzących przedszkola i szkoły (urzędów miast, gmin, jednostek obsługujących placówki oświatowo-wychowawcze), pracowników wojewódzkich i powiatowych stacji sanitarno-epidemiologicznych.

Jak opracować i wdrożyć odpowiednie procedury, w tym procedury HACCP w związku z profilaktyką zakażeń wirusem SARS-COV-2 w pomieszczeniach żywnościowych. Od instrukcji do karty kontroli czyli zasady prowadzenia systemu HACCP w zakładzie żywienia zbiorowego

Zapraszamy Państwa na szkolenie poświęcone zasadom i procedurom (HACCP) obowiązującym we wszystkich placówkach, instytucjach, zakładach żywienia zbiorowego, które zajmują się przygotowaniem, wydawaniem i sprzedawaniem posiłków dla dzieci, młodzieży i dorosłych. To bardzo ważne szkolenie szczególnie w dobie zachowania reżimu w przygotowaniu posiłków i ich wydawania ze względu na wirus COVID 19.

Program:

Blok I:

Profilaktyka zakażeń wirusem SARS-CoV-2 w pomieszczeniach żywnościowych – jak opracować i wdrożyć odpowiednie **procedury, w tym procedury HACCP:**

1. **Co to jest koronawirus i dlaczego należy traktować go poważnie?**
2. **Wytyczne przeciwepidemiczne Głównego Inspektora Sanitarnego, Ministra Zdrowia, Unii Europejskiej.**
3. **Przykładowa procedura profilaktyki zakażeń wirusem SARS-CoV-2 w pomieszczeniach żywnościowych oraz postępowanie w przypadku podejrzenia lub potwierdzenia zakażenia SARS CoV-2 u pracownika pozostającego w kontakcie z żywnością.**

Blok II:

Od instrukcji do karty kontroli czyli zasady prowadzenia systemu HACCP w zakładzie żywienia zbiorowego zgodnie z aktualnymi przepisami prawnymi:

1. Nowe procedury planowania i przeprowadzania kontroli zakładów żywienia zbiorowego przez sanepid.
2. Zmiany przepisów higieniczno-sanitarnych dla zakładów żywienia zbiorowego i ich wpływ na procedury i instrukcje w ramach systemu HACCP.
3. Wytyczne Unii Europejskiej dot. możliwości elastycznego podejścia do prowadzenia zapisów w systemie HACCP.
4. Dobre Praktyki GHP i GMP, procedury i instrukcje obowiązkowe do opracowania w ramach systemu HACCP.
5. 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.
6. Zasady prowadzenia zapisów wynikających z systemu HACCP: jakie zapisy muszą być prowadzone i z jaką częstotliwością.

Na szkoleniu uzyskasz odpowiedzi na następujące pytania:

Z zakresu profilaktyki zakażeń wirusem SARS-CoV-2 w pomieszczeniach żywnościowych – jak opracować i wdrożyć odpowiednie procedury, w tym procedury HACCP:

1. W jaki sposób przenosi się zakażenie SARS CoV-2?
2. Zakres zmian w dokumentacji GHP, GMP i HACCP koniecznych do wprowadzenia w związku z zagrożeniem koronawirusem: przykładowe procedury w obszarze: mycie i dezynfekcja powierzchni, mycie i dezynfekcja rąk pracowników, higiena pracowników, obróbka termiczna, dostawa surowców i składników, mycie i dezynfekcja naczyń stołowych.

Z zakresu Dobrej Praktyki Higienicznej, Dobrej Praktyki Produkcyjnej i systemu HACCP:

1. **Od czego zależy częstotliwość kontroli w zakładach żywienia zbiorowego? Czy placówka ma wpływ na liczbę kontroli?**
2. Jakie zmiany przepisów prawnych w ostatnich latach dotyczą żywienia dzieci i młodzieży a jakie osób dorosłych?
3. Jakie procedury i instrukcje należy posiadać w ramach opracowanego systemu HACCP?
4. Jakie formularze są najbardziej przydatne do dokonywania wpisów do dokumentacji?
5. Czy i jak często należy dokonywać pomiarów i zapisów: temperatury w urządzeniach chłodzących i mrozących, temperatury i wilgotności w magazynie suchym, z mycia i dezynfekcji jaj, z mycia i dezynfekcji powierzchni, urządzeń, sprzętów, z przyjęcia dostaw?
6. Czy i jak można zmienić dotychczasowe procedury, instrukcje, formularze do wpisów?
7. Czy w placówkach żywienia zbiorowego należy przeprowadzać audyty? Kto może uczestniczyć w audycie HACCP?
8. Jak długo należy przechowywać dokumentację systemu HACCP?
9. Jakie zasady higieniczne obowiązują pracowników kuchni?
10. Na jakich etapach powinno się wyznaczyć Krytyczne Punkty Kontrolne?
11. **Czy i jak długo muszą przechowywać etykiety produktów spożywczych?**
12. **Jakich dokumentów należy oczekiwać od dostawców produktów spożywczych nieopakowanych, co w takim przypadku zastępuje etykietę?**
13. **Czy rodzic, którego dziecko jest alergikiem może przygotowywać sam posiłki w domu i przynosić je do placówki wyłącznie do odgrzania. Czy taki rodzic może zakupywać sam produkty, z których później placówka przygotowuje posiłek? Kto ponosi odpowiedzialność prawną jeśli w placówce w takiej sytuacji wystąpi zatrucie pokarmowe?**
14. **Czy każda dieta lecznicza i eliminacyjna musi mieć przeliczoną wartość odżywczą i spełniać normy żywienia?**

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: „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”, „HACCP w żłobku i przedszkolu”, „HACCP w szkole”, „HACCP dla zakładów żywienia zbiorowego”. Obecnie Dyrektor Biura Zarządu w Spółce medycznej.

Termin szkolenia:

15 grudnia 2020 r., godz. 9.30 – 15.00.

Cena:

299 zł netto/os.

UWAGA: W przypadku zgłoszenia uczestnika z tej samej instytucji jednocześnie na dwa szkolenia:

„Od receptury do jadłospisu. Zasady żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży zgodne z aktualnymi przepisami prawnymi, normami żywienia i zaleceniami żywieniowymi” **14 grudnia 2020 r. oraz**

„Jak opracować i wdrożyć odpowiednie procedury, w tym procedury HACCP w związku z profilaktyką zakażeń wirusem sars-cov-2 w pomieszczeniach żywnościowych. Od instrukcji do karty kontroli czyli zasady prowadzenia systemu HACCP w zakładzie żywienia zbiorowego” **15 grudnia 2020 r.**

Cena wynosi 269 zł netto/os za każde szkolenie.

Udział w szkoleniu zwolniony z VAT w przypadku finansowania szkolenia ze środków publicznych. Cena zawiera: udział w profesjonalnym szkoleniu on-line, materiały szkoleniowe przekazane w wersji elektronicznej, certyfikat ukończenia szkolenia, możliwość konsultacji z trenerem.

Zgłoszenia:

Wypełnioną kartę zgłoszenia należy przesać mailem na adres: szkolenia@frdl.org.pl lub poprzez formularz zgłoszenia na www.frdl.mazowsze.pl do **9 grudnia 2020 r.**

UWAGA: LICZBA MIEJSC OGRANICZONA!

Dane do kontaktu:

Fundacja Rozwoju Demokracji Lokalnej im. Jerzego Regulskiego
NIP: 522-000-18-95

Fundacja Rozwoju Demokracji Lokalnej Centrum Mazowsze
ul. Żurawia 43, 00-680 Warszawa
tel. 698 343 042, fax: (42) 288 12 86
szkolenia@frdl.org.pl

Co to jest webinarium i jak będziemy je realizowali?

- Szkolenie to będzie realizowane w formie on-line. Udział pozwoli zapoznać się z tematem prezentowanym na żywo przez eksperta, zadać mu pytanie na czacie i porozmawiać z innymi uczestnikami.
- Nasze szkolenia on-line wyróżnia to, że prowadzone są z najlepszymi trenerami i ekspertami, praktykami w temacie szkolenia, których znają Państwo ze szkoleń stacjonarnych.
- Będą Państwo widzieli i słyszeli trenera oraz wyświetlane przez niego materiały, prezentacje, filmy instruktażowe, dokumenty.
- Zarówno przed spotkaniem, jak i w jego trakcie mogą Państwo zadawać pytania poprzez czat. Trener odpowiada na te pytania na bieżąco lub w drugiej części szkolenia w sesji pytań i odpowiedzi.
- Platforma, na której odbywa się webinarium, jest dostępna bezpośrednio przez przeglądarkę internetową, np. Google Chrome lub inną. Potrzebny jest komputer z dostępem do Internetu. Przydatne mogą być również słuchawki z mikrofonem, jeżeli chcieliby Państwo zabierać głos a liczba uczestników na to pozwala. Kamera w komputerze nie jest konieczna.
- Po przesłaniu karty zgłoszenia otrzymają Państwo na wskazany adres e-mail unikalny link do webinarium (wirtualnej sali szkoleniowej). Wystarczy kliknąć w ten link w konkretnym terminie i godzinie, w której planowane jest jego rozpoczęcie.
- Korzystanie z naszych webinarium jest bardzo proste. Jeżeli po raz pierwszy korzystają Państwo z naszego webinarium sugerujemy testowe połączenie we wskazanym przez nas terminie.
- Po spotkaniu otrzymają Państwo mailem elektroniczne materiały szkoleniowe a certyfikat ukończenia szkolenia zostanie przesłany, w zależności od Państwa preferencji, pocztą lub mailem. Płatność za szkolenie nastąpi na podstawie faktury przesłanej po szkoleniu mailem.

Dokonanie zgłoszenia na szkolenie jest równoznaczne z zapoznaniem się i zaakceptowaniem regulaminu szkoleń Fundacji Rozwoju Demokracji Lokalnej zamieszczonym na stronie Organizatora www.frdl.mazowsze.pl oraz zawartej w nim Polityce prywatności i ochrony danych osobowych.

KARTA ZGŁOSZENIA UCZESTNIKA:

Jak opracować i wdrożyć odpowiednie procedury, w tym procedury HACCP w związku z profilaktyką zakażeń wirusem SARS-COV-2 w pomieszczeniach żywnościowych. Od instrukcji do karty kontroli czyli zasady prowadzenia systemu HACCP w zakładzie żywienia zbiorowego (zajęcia on-line)

15 grudnia 2020 r.

Nazwa i adres nabywcy
(dane do faktury)

Nazwa i adres odbiorcy

NIP

Telefon

1. Imię i nazwisko uczestnika,
stanowisko,
E-MAIL i TEL. DO KONTAKTU

2. Imię i nazwisko uczestnika,
stanowisko,
E-MAIL i TEL. DO KONTAKTU

Oświadczam, że szkolenie dla ww. pracowników jest kształceniem zawodowym finansowanym w całości lub co najmniej 70% ze środków publicznych (proszę zaznaczyć właściwe)

TAK NIE

Proszę o certyfikat w formie:

Papierowej

Elektronicznej e mail.....

UWAGA Liczba miejsc ograniczona. O udziale w szkoleniu decyduje kolejność zgłoszeń. Zgłoszenie na szkolenie musi zostać potwierdzone przesłaniem do Ośrodka **karty zgłoszenia** (mail, fax lub formularz na www.frdl.mazowsze.pl). Brak pisemnej rezygnacji ze szkolenia najpóźniej na trzy dni robocze przed terminem będzie równoznaczny z obciążeniem Państwa należnością za to szkolenie niezależnie od przyczyny rezygnacji. Płatność należy uregulować przelewem przed lub po szkoleniu (na przelewie prosimy podać nazwę szkolenia).

NR RACHUNKU: Alior Bank: 10 2490 0005 0000 4600 3933 7335

Podpis osoby upoważnionej
