



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



**INSTYTUT
BIOTECHNOLOGII
PRZEMYSŁU
ROLNO-SPOŻYWCZEGO**



**ODDZIAŁ CHŁODNICTWA
I JAKOŚCI ŻYWNOCI**

**UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY**



Projekt Nr POKL.08.01.01-635/10

pt. „Szerzenie wiedzy pracowników sektora spożywczego kluczem do sukcesu przedsiębiorstw.”
współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Bezpieczeństwo zdrowotne i jakość żywności

Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu
Społecznego



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



**INSTYTUT
BIOTECHNOLOGII
PRZEMYSŁU
ROLNO-SPOŻYWCZEGO**



**ODDZIAŁ CHŁODNICTWA
I JAKOŚCI ŻYWNOSCI**

**UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY**



ZESPÓŁ REALIZUJĄCY SZKOLENIE (WYKŁADY I WARSZTATY)

1. Beata Bartodziejska,
2. Joanna Królasik,
3. Beata Paziak-Domańska
4. Anna Szosland-Fałtyn,
5. Magdalena Gajewska,
6. Renata Rybicka,
7. Agnieszka Kaźmierczak,
8. Milena Krępska,
9. Anna Stanisławska



RAMOWY HARMONOGRAM

Czas trwania szkolenia: 24 godz.

Dzień pierwszy	
Czas trwania	Zagadnienia i materiały
8 ⁰⁰ – 8 ¹⁵	Rejestracja i powitanie uczestników
8 ¹⁵ – 9 ⁰⁰	JAKOŚĆ I BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOŚCI W ŚWIETLE OBOWIĄZUJĄCYCH W POLSCE REGULACJI PRAWNYCH cz1. <ul style="list-style-type: none"> Ocena bezpieczeństwa zdrowotnego żywności (fizyczne, chemiczne i biologiczne zanieczyszczenia żywności). Cechy funkcjonalne i sensoryczne, wartość odżywcza produktów spożywczych.
9 ⁰⁰ – 10 ⁰⁰	PATOGENY BAKTERYJNE JAKO GŁÓWNY CZYNNIK WPLYWAJACY NA BEZPIECZEŃSTWO ZDROWOTNE ŻYWNOŚCI <ul style="list-style-type: none"> Wyjaśnienie pojęcia patogenu; Omówienie najważniejszych patogenów występujących w żywności; Choroby przenoszone przez żywność; Zatrucia pokarmowe (infekcje, intoksykacje, toksykoinfekcje); Mikroorganizmy oportunistyczne wywołujące infekcje jelitowe
10 ⁰⁰ – 10 ¹⁵	Przerwa
10 ¹⁵ – 11 ⁰⁰	WYMAGANIA MIKROBIOLOGICZNE DLA ŻYWNOŚCI W ŚWIETLE ROZPORZĄDZENIA KOMISJI (WE) NR 2073/2005 Z PÓŹNIEJSZYMI ZMIANAMI <ul style="list-style-type: none"> Kryteria mikrobiologiczne dla produktów spożywczych Analiza ryzyka w zakresie czynników zagrożeń na poszczególnych etapach produkcji żywności Kryteria bezpieczeństwa żywności Kryteria higieny procesu produkcji żywności Zasady pobierania i przygotowania próbek do badań
11 ⁰⁰ – 11 ¹⁵	Przerwa
11 ¹⁵ – 12 ⁴⁵	CHEMICZNE ZANIECZYSZCZENIA ŻYWNOŚCI <ul style="list-style-type: none"> Rodzaje i źródła zanieczyszczeń chemicznych żywności Najważniejsze zanieczyszczenia chemiczne występujące w żywności Wpływ zanieczyszczeń chemicznych na zdrowie konsumenta Akty prawne regulujące maksymalny poziom zanieczyszczeń w środkach spożywczych
12 ⁴⁵ – 13 ⁴⁵	Przerwa obiadowa



13 ⁴⁵ – 14 ⁴⁵	<p>OCENA SENSORYCZNA PRODUKTÓW SPOŻYWCZYCH</p> <ul style="list-style-type: none"> • Zapoznanie się z terminologią dotyczącą analizy sensorycznej oraz czynnikami mającymi wpływ na wyniki badań • Zastosowania analizy sensorycznej • Warunki i zasady przeprowadzania badań sensorycznych • Wybór i szkolenie oceniającego • Metody analizy sensorycznej w ocenie jakości artykułów spożywczych
14 ⁴⁵ – 15 ⁰⁰	Przerwa
15 ⁰⁰ – 16 ⁰⁰	ZWIEDZANIE LABORATORIUM
Dzień drugi	
Czas trwania	Zagadnienia i materiały
8 ⁰⁰ – 8 ¹⁵	Rejestracja i powitanie uczestników
8 ¹⁵ – 9 ¹⁵	<p>MONITORING HIGIENY ŚRODOWISKA PRODUKCJI</p> <ul style="list-style-type: none"> • Zasady pobierania próbek ze środowiska produkcyjnego (powierzchnie, powietrze, woda) • Referencyjne metody badań mikrobiologicznych do oceny próbek środowiskowych • Sposób obliczania, przedstawiania i interpretacji wyników badań
9 ¹⁵ – 9 ³⁰	Przerwa
9 ³⁰ – 10 ¹⁵	<p>SZYBKIE TESTY DIAGNOSTYCZNE DO KONTROLI ŚRODOWISKA PRODUKCJI</p> <ul style="list-style-type: none"> • Przegląd szybkich testów do oznaczania bakterii wskaźnikowych • Metody biochemiczne i chemiczne do oceny próbek środowiskowych
10 ¹⁵ – 10 ³⁰	Przerwa
10 ³⁰ – 12 ⁴⁵	<p>OCENA WRAŻLIWOŚCI SENSORYCZNEJ UCZESTNIKÓW SZKOLENIA – grupa 1</p> <p>POKAZ PROSTYCH TECHNIK OCENY MIKROBIOLOGICZNEJ ŻYWNOSCI – WARSZTATY - grupa 2</p>
12 ⁴⁵ – 13 ⁴⁵	Przerwa obiadowa
13 ⁴⁵ – 16 ⁰⁰	<p>OCENA WRAŻLIWOŚCI SENSORYCZNEJ UCZESTNIKÓW SZKOLENIA - grupa 2</p> <p>POKAZ PROSTYCH TECHNIK OCENY MIKROBIOLOGICZNEJ ŻYWNOSCI – WARSZTATY – grupa 1</p>



Dzień trzeci	
Czas trwania	Zagadnienia i materiały
8 ⁰⁰ – 8 ¹⁵	Rejestracja i powitanie uczestników
8 ¹⁵ – 9 ¹⁵	<p>JAKOŚĆ I BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOŚCI W ŚWIEŁLE OBOWIĄZUJĄCYCH W POLSCE REGULACJI PRAWNYCH –cz2.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Prawo żywnościowe w Polsce, UE i na świecie, • Systemy zarządzania GMP, GHP, HACCP, • Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, która weszła w życie 28 października 2006 r. (Dz. U. 2006r. Nr 171, poz. 1225) – najważniejsze zagadnienia, • Rozporządzenia (WE) nr 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych. • Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylecia dyrektyw 87/250/EWG, 90/496/EWG, 1999/10/WE, 2000/13/WE, 2002/67/WE, 2008/5/WE i rozporządzenia (WE) nr 608/2004
9 ¹⁵ – 9 ³⁰	Przerwa
9 ³⁰ – 10 ³⁰	<p>ŻYWNOŚĆ NOWEJ GENERACJI</p> <ul style="list-style-type: none"> • Podział żywności nowej generacji • Żywność transgeniczna – definicja, cel stosowania modyfikacji genetycznych żywności, przykłady • Żywność funkcjonalna – definicja, podział, przykłady • Żywność wygodna – definicja, przykłady • Korzyści i zagrożenia związane ze spożywaniem żywności nowej generacji
10 ³⁰ – 10 ⁴⁵	Przerwa
10 ⁴⁵ – 12 ⁴⁵	PODSUMOWANIE SZKOLENIA I DYSKUSJA
12 ⁴⁵ – 13 ⁴⁵	Przerwa obiadowa
13 ⁴⁵ – 14 ⁴⁵	EGZAMIN TESTOWY
14 ⁴⁵ – 15 ¹⁵	Przerwa
15 ¹⁵ – 16 ⁰⁰	<p>Omówienie wyników Wypełnienie ankiet Zakończenie szkolenia</p>