



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



**INSTYTUT
BIOTECHNOLOGII
PRZEMYSŁU
ROLNO-SPOŻYWCZEGO**



**ODDZIAŁ CHŁODNICTWA
I JAKOŚCI ŻYWNOSCI**

**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

Systemy Zapewnienia Jakości (HACCP i ISO 22000)

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. Anna Czajkowska
6. Joanna Markowska
7. Renata Rybicka



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 ¹⁵	DOBRA PRAKTYKA PRODUKCYJNA, HIGIENICZNA, CATERINGOWA, DYSTRYBUCYJNA I INNE <ul style="list-style-type: none"> Podstawowe zasady i wymagania GMP/GHP w zakładach przemysłu spożywczego Przykłady działań prewencyjnych, wynikających z zasad Dobrych Praktyk
9 ¹⁵ – 9 ³⁰	Przerwa
9 ³⁰ – 11 ⁰⁰	CHARAKTERYSTYKA SYSTEMÓW ZARZĄDZANIA BEZPIECZEŃSTWEM ŻYWNOSCI – WPROWADZENIE DO WDROŻENIA SYSTEMU HACCP <ul style="list-style-type: none"> Ogólne zasady systemu HACCP i jego etapy wdrażania Krytyczne Punkty Kontroli (CCP), określenie systemu ich monitorowania, działania korygujące, audyty, prowadzenie dokumentacji i zapisów
11 ⁰⁰ – 11 ¹⁵	Przerwa
11 ¹⁵ – 12 ⁴⁵	PODSTAWOWE ZAGADNIENIA ZAWARTE W NORMIE ISO 22000:2006 <ul style="list-style-type: none"> Podstawy standardu ISO 22000. Wprowadzenie do systemu HACCP wg standardu PN-EN ISO 22000:2006. Planowanie systemu HACCP w firmie wg PN-EN ISO 22000:2006. Komunikacja wewnętrzna, zasady poprawnego dokumentowania, zarządzanie zasobami firmy w celu spełniania wymagań systemu HACCP. Planowanie i realizacja bezpiecznych wyrobów. Definiowanie zagrożeń w systemach HACCP (np.: drobnoustroje, wirusy, alergeny, mikotoksyny, GMO). Zarządzanie niezgodnościami i zarządzanie ryzykiem bezpieczeństwa żywności. Walidacja, weryfikacja skuteczności i doskonalenie systemu HACCP.
12 ⁴⁵ – 13 ⁴⁵	Przerwa obiadowa
13 ⁴⁵ – 14 ⁴⁵	OMÓWIENIE, NA WYBRANYCH PRZYKŁADACH, DOKUMENTACJI HACCP
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	FIZYCZNE I CHEMICZNE ZAGROŻENIA HACCP I ICH ŹRÓDŁA POCHODZENIA <ul style="list-style-type: none"> • podział i rodzaje zagrożeń w systemie HACCP • zagrożenia fizyczne i źródła ich pochodzenia • zagrożenia chemiczne i ich występowanie
9 ¹⁵ – 9 ³⁵	Przerwa
9 ³⁵ – 10 ³⁵	BAKTERIOLOGICZNE ZAGROŻENIA HACCP I ICH ŹRÓDŁA POCHODZENIA <ul style="list-style-type: none"> • Czynniki ogóln środowiskowe wpływające na wyznaczenie krytycznych punktów kontrolnych • Najważniejsze zagrożenia bakteriologiczne występujące w żywności, • Drobnoustroje wskaźnikowe
10 ³⁵ – 10 ⁵⁵	Przerwa
10 ⁵⁵ – 13 ³⁰	WIRUSOWE I PARAZYTOLOGICZNE ZAGROŻENIA HACCP I ICH ŹRÓDŁA POCHODZENIA <ul style="list-style-type: none"> • Inne niż mikrobiologiczne niebezpieczeństwa określające punkty krytyczne w procesie produkcji żywności • Choroby powodowane przez wirusy • Infekcje powodowane przez pierwotniaki
13 ³⁰ – 14 ³⁰	Przerwa obiadowa
14 ³⁰ – 16 ⁰⁰	<u>Warsztaty:</u> <ul style="list-style-type: none"> • Prezentacja technik oceny mikrobiologicznej środowiska produkcji oraz próbek żywności



Dzień trzeci	
Czas trwania	Zagadnienia i materiały
8 ⁰⁰ – 8 ¹⁵	Rejestracja i powitanie uczestników
8 ¹⁵ – 9 ³⁰	OCENA SENSORYCZNA PRODUKTÓW SPOŻYWCZYCH cz. 1 <ul style="list-style-type: none">• Zapoznanie się z terminologią dotyczącą analizy sensorycznej oraz czynnikami mającymi wpływ na wyniki badań;• Zastosowania analizy sensorycznej
9 ³⁰ – 9 ⁴⁵	Przerwa
9 ⁴⁵ – 10 ⁴⁵	OCENA SENSORYCZNA PRODUKTÓW SPOŻYWCZYCH cz. 2 <ul style="list-style-type: none">• Warunki i zasady przeprowadzania badań sensorycznych;• Wybór i szkolenie oceniającego;• Metody analizy sensorycznej w ocenie jakości artykułów spożywczych
10 ⁴⁵ – 11 ⁰⁰	Przerwa
11 ⁰⁰ – 12 ³⁰	<u>Warsztaty:</u> <ul style="list-style-type: none">• Testy na sprawdzenie wrażliwości sensorycznej w zakresie zmysłu smaku, węchu i wzroku;• Zapoznanie z metodami analizy sensorycznej oraz ćwiczenia na wybranych produktach
12 ³⁰ – 12 ⁴⁵	Przerwa
12 ⁴⁵ – 13 ³⁰	OMÓWIENIE, NA WYBRANYCH PRZYKŁADACH, DOKUMENTACJI HACCP cz. 2.
13 ³⁰ – 14 ³⁰	Przerwa obiadowa
14 ³⁰ – 16 ⁰⁰	PODSUMOWANIE SZKOLENIA I DYSKUSJA EGZAMIN TESTOWY Omówienie wyników Wypełnienie ankiet Zakończenie szkolenia