**FORMULARZ ZGŁOSZENIOWY NA SZKOLENIE**

|  |  |
| --- | --- |
| Tytuł szkolenia: | **System HCCP – analiza zagrożeń i krytycznych punktów kontroli.** |
| Termin szkolenia: | 4.06.2019, godz. 9.00 |
| Miejsce szkolenia | Centrum Szkoleniowe Edu-Punkt w Słupsku, ul. Przemysłowa 100, budynek Zespołu Szkół Ponadgimnazjalnych |
| Nazwa firmy, dane do faktury: |  |
| Adres: |  |
| NIP: |  |
| nr tel.: |  |
| e-mail: |  |
| Osoba do kontaktu w sprawie szkolenia: |  |

**LISTA UCZESTNIKÓW SZKOLENIA**

|  |  |
| --- | --- |
| Imię i nazwisko uczestnika | Imię i nazwisko uczestnika |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

1. Warunkiem uczestnictwa w szkoleniu jest przesłanie „Formularza zgłoszeniowego na szkolenie” na adres e-mail **edupunkt.slupsk@gmail.com**
2. Koszt szkolenia wynosi180,00zł brutto/osoba, termin: 4.06.2019r godz. 9.00
3. Potwierdzenie organizacji szkolenia nastąpi do trzech dni przed zaplanowanym terminem
4. Należność za szkolenie należy wpłacić do 28.05.2019r w tytule wpłaty proszę wpisać temat szkolenia. Faktura w wersji papierowej zostanie przekazana podczas szkolenia lub wysłana pocztą na adres uczestnika lub firmy.
5. Uczestnik lub firma może wycofać się z udziału w szkoleniu w formie pisemnej w terminie do 7 dni przed planowanym terminem szkolenia bez ponoszenia kosztów. Po upływie tego terminu zwracane jest 80% wpłaconej kwoty.
6. Jeśli szkolenie nie odbędzie się z winy organizatora, zaproponowany zostanie inny termin lub zostanie zwrócona pełna kwota.
7. Zgodnie z Rozporządzeniem o Ochronie Danych Osobowych (RODO) Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 informujemy, że:
	1. Administratorem otrzymanych danych osobowych jest Centrum Szkoleniowe Edu-Punt w Słupsku, 76-200 Słupsk, ul. Przemysłowa 100
	2. Otrzymane dane osobowe będą wykorzystane w procesie naboru na szkolenie, płatności i wysyłki certyfikatów oraz podczas komunikacji z uczestnikiem w zakresie związanym ze szkoleniem.
	3. Otrzymane dane osobowe nie będą przekazywane innym odbiorcom i będą przechowywane w celu potwierdzenia realizacji szkolenia.
	4. Zapewniamy prawo dostępu do treści swoich danych, ich poprawiania i usuwania w każdej chwili
	5. Otrzymane w/w dane osobowe zostały podane dobrowolnie, co potwierdzane jest wysłaniem niniejszego zgłoszenia.

**Program szkolenia System HCCP – analiza zagrożeń i krytycznych punktów kontroli.**

|  |  |
| --- | --- |
| **Temat** | **Zagadnienia szczegółowe** |
| Przepisy prawne krajowe i wspólnotowe w zakresie bezpieczeństwa żywności | * Wiadomości wstępne
* Status prawny działań na rzecz bezpieczeństwa zdrowotnego żywności
* Ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia z 25 sierpnia 2006r z późniejszymi zmianami
* Najważniejsze rozporządzenia do ustawy
 |
| Wdrożenie systemu HCCP  | * Terminologia
* Korelacja między GHP/GMP a HCCP
* Potrzeba stosowania zasad HCCP
* Historia zasad HCCP
* Idea i założenia systemu HCCP
 |
| Rodzaje zagrożeń żywności | * Zanieczyszczenia i skażenia żywności
* Skażenia mikrobiologiczne
* Porady praktyczne
 |
| Zasady GMP i GHP wynikające z obowiązku prowadzenia dokumentacji wymaganej przez instytucje kontrolujące | * Słownik terminów związanych z wdrażaniem zasad GHP/GMP
* System zarządzania bezpieczeństwem zdrowotnym żywności: lokalizacja i otoczenie zakładu; układ funkcjonalny zakładu; maszyny i urządzenia; procesy mycia i dezynfekcji; zaopatrzenie w wodę; kontrola odpadów; zabezpieczenie przed szkodnikami; szkolenie personelu; prowadzenie dokumentacji i zapisów GHP
* Dekalog GHP
 |
| Zasady systemu, wymagania oraz kontrola wewnętrzna | * Przygotowanie do wdrażania systemu HCCP
* 7 głównych zasad HCCP – zadania do wykonania w celu wdrożenia system: analiza zagrożeń; ustalenie KPK; ustalenie wymagań dla KPK; ustalenie działań korygujących; ustalenie procedur korygujących; ustalenie procedur weryfikacji; opracowanie i prowadzenie dokumentacji
* 12 stopniowa sekwencja działań
 |
| HCCP w praktyce i zasady audytu wewnętrznego | * Plan działań przy wdrażaniu zasad HCCP w małych firmach
* Utworzenie zespołu do wdrożenia systemu HCCP
* Wzory dokumentacji z zakresu GHP, GMP i HCCP
* Trudności we wdrażaniu systemu HCCP
* Uwagi praktyczne przy wdrażaniu systemu HCCP
 |