



Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w m.st. Warszawie
ul. Kochanowskiego 21, 01-864 Warszawa, tel. 22 310 79 00
kancelaria.psse.warszawa@sanepid.gov.pl

KONFERENCJA SZKOLENIOWA

ZATRUCIA POKARMOWE - PRZYCZYNY ORAZ ZASADY ZAPOBIEGANIA ZATRUCIOM POKARMOWYM W ZAKŁADACH ŻYWIENIA ZBIOROWEGO

UCZESTNICY:

- osoby zarządzające firmami cateringowymi, pracownicy firm cateringowych, osoby odpowiedzialne za planowanie żywienia w zakładach żywienia zbiorowego, osoby zainteresowane tematyką Konferencji szkoleniowej, w tym odpowiedzialne za wdrożenie i utrzymanie kontroli wewnętrznej na zasadach systemu HACCP.

FORMA REALIZACJI KONFERENCJI SZKOLENIOWEJ:

- stacjonarna

KIEDY I GDZIE:

- 26.04.2023 r. (środa)
- 10:00 – 14:00
- sala konferencyjna, ul. Cyrulików 35, 04-467 Warszawa

ZGŁOSZENIA:

- uczestnictwo w szkoleniu należy potwierdzić przesyłając wypełniony formularz zgłoszeniowy do **14.04.2023 r.** na jeden z podanych poniżej adresów e-mail:
chz.psse.warszawa@sanepid.gov.pl
h33.psse.warszawa@sanepid.gov.pl

PRELEGENCI (pracownicy Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w m.st. Warszawie):

- Katarzyna Kwiatkowska** - Asystent Sekcji Zwalczenia Chorób Zakaźnych
- Renata Pobrotyn-Szadkowska** – Kierownik Sekcji Higieny Żywności i Żywienia



Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w m.st. Warszawie
ul. Kochanowskiego 21, 01-864 Warszawa, tel. 22 310 79 00
kancelaria.psse.warszawa@sanepid.gov.pl

PROGRAM KONFERENCJI SZKOLENIOWEJ

ZATRUCIA POKARMOWE - PRZYCZYNY ORAZ ZASADY ZAPOBIEGANIA ZATRUCIOM POKARMOWYM W ZAKŁADACH ŻYWIENIA ZBIOROWEGO

26.04.2023 r., sala konferencyjna PSSE, ul. Cyrulików 35 w Warszawie

10⁰⁰ – 10¹⁵ OTWARCIE SPOTKANIA, WSTĘP ORGANIZACYJNY

10¹⁵ – 11⁰⁰ PODSTAWOWE INFORMACJE DOTYCZĄCE ZATRUĆ POKARMOWYCH

- Ognisko pokarmowe – definicja.
- Omówienie zagrożeń dla zdrowia wynikających z zakażeń wirusowych i bakteryjnych.
- Czynniki chorobotwórcze wywołujące zakażenia, zatrucia pokarmowe.
- Orzeczenia lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych.

11⁰⁰ – 11¹⁵ PRZERWA KAWOWA

11¹⁵ – 13⁰⁰ ZASADY ZAPOBIEGANIA ZATRUCIOM POKARMOWYM

- Podstawowe obowiązki podmiotu odpowiedzialnego za organizację żywienia w zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego.
- System HACCP i jego rola w zapobieganiu zatruciom pokarmowym.
- Podstawy znakowania żywności wytwarzanej przez firmy cateringowe (identyfikacja, identyfikowalność, informacja o alergenach).

13⁰⁰ – 14⁰⁰ DYSKUSJA I PODSUMOWANIE SZKOLENIA

*** KAŻDY UCZESTNIK OTRZYMA ZAŚWIADCZENIE POTWIERDZAJĄCE UDZIAŁ
W KONFERENCJI SZKOLENIOWEJ**

** zaświadczenie potwierdza spełnienie obowiązku prawnego dotyczącego dokumentowania odbytych szkoleń w zakresie bezpieczeństwa żywności, co stanowi jeden z obowiązkowych obszarów Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP) niezbędnych do wdrażania zasad systemu HACCP.*