

Mając na uwadze obecną sytuację epidemiczną związaną z pandemią SARS-CoV-2 oraz obowiązek prawny systematycznego szkolenia osób kierujących zakładami gastronomicznymi w zakresie zarządzania systemem bezpieczeństwa żywności HACCP, przedstawiamy propozycję szkolenia dedykowanego dla osób zarządzających pionami Służby Żywnościowej, Pełnomocników ds. systemu HACCP, Szefów Służby Żywnościowej, Kierowników Stołówek i Magazynów oraz osób odpowiedzialnych za nadzorowanie systemu HACCP.

Tematem szkolenia jest:

"Skuteczne zarządzanie systemem bezpieczeństwa żywności HACCP w obliczu zagrożeń wirusowych w tym SARS-CoV-2", organizowanego w dniach **09.09 – 11.09. 2020 r. w Toruniu.**

Serdecznie zachęcamy do udziału w niniejszym szkoleniu.

Organizatorem szkolenia jest firma **BM QUALITY GROUP Marcin Leśniak**.

Firma nasza istnieje na rynku od ponad 15 lat. Zajmuje się opracowywaniem dokumentacji i wdrażaniem systemu HACCP w zakładach gastronomicznych zbiorowego żywienia tj. w jednostkach wojskowych, w zakładach karnych i aresztach śledczych – dotychczas współpracowaliśmy z zakładami karnymi i aresztami śledczymi m.in. w Płocku, Sosnowcu, Wadowicach, Głubczycach, Barczewie, Iławie oraz Jednostkami Wojskowymi w Warszawie, Zgierzu, Krakowie i Świnoujściu.

Współpracujemy z kilkudziesięcioma klientami komercyjnymi na terenie całego kraju takimi jak Sheraton, RadissonBlu, DT Hilton, CostaCoffee, Marriott. W ramach bieżącego nadzoru nad systemem HACCP prowadzimy audyty, szkolenia personelu i kadry zarządzającej, wymazy czystościowe powierzchni oraz badania mikrobiologiczne żywności. Dzięki temu zakres szkolenia jest w pełni dostosowany do aktualnych potrzeb obiektów zbiorowego żywienia.

Podczas szkolenia zostaną zaprezentowane nowoczesne technologie wdrażane w zakładach gastronomicznych w celu zwalczania zagrożeń związanych z SARS-CoV-2 w celu podniesienia poziomu bezpieczeństwa pracowników i konsumentów.

Przedstawione zostaną rozwiązania i zasady pracy ukierunkowane na minimalizację ryzyka przeniesienia zakażenia związanego z SARS-CoV-2 oraz innych szkodliwych dla zdrowia mikroorganizmów.

Poruszone będą również zagadnienia związane z przygotowaniem obiektów do żywienia osób poddanych kwarantannie. W tym celu zostaną zaprezentowane przykładowe procedury oraz wyposażenie niezbędne do realizacji żywienia w sytuacji kwarantanny.

Przewidziany jest również panel prowadzony przez przedstawiciela personelu medycznego poświęcony obecnej sytuacji epidemicznej i okolicznościom rozprzestrzeniania się SARS-Cov-2.

Podczas szkolenia zaprezentowane zostaną szczegółowe wytyczne dla zakładów gastronomicznych w zakresie zapobiegania zagrożeniom związanym z SARS-CoV-2.

Każdy uczestnik szkolenia uzyska możliwość wizytacji w nowoczesnym zakładzie gastronomicznym, aby zapoznać się z najnowszymi trendami w wyposażeniu zapleczy gastronomicznych.

W związku z identyfikowanymi przez naszą firmę częstymi problemami związanymi z usuwaniem odpadów organicznych (pokonsumpcyjnych i poprodukcyjnych), podczas szkolenia zostaną zaprezentowane nowoczesne urządzenia do unieszkodliwiania odpadów organicznych we własnym zakresie, bez konieczności podpisywania kosztownych umów na odbiór tego rodzaju odpadów.

Organizowane przez naszą firmę szkolenie to również okazja do wymiany doświadczeń pomiędzy uczestnikami. W szkoleniu uczestniczą bowiem przedstawiciele różnych jednostek z terenu całego kraju.

Szczegółowa tematyka szkolenia zawarta jest w dalszej części opracowania.

Posiadamy Natowski Kod Podmiotu Gospodarki Narodowej (3126H).

Serdecznie zapraszamy

Marcin Leśniak



SZCZEGÓŁOWE DANE DOTYCZĄCE SZKOLENIA

MIEJSCE SZKOLENIA	Copuernicus Toruń Hotel w Toruniu
DATA SZKOLENIA	09.09 - 11.09.2020
ILOŚĆ DNI SZKOLENIA	3
ZAGADNIENIA SZKOLENIOWE	
Technologia UV-C w walce z koronawirusem SARS-CoV-2.	Prezentacja wyposażenia wykorzystującego promieniowanie UV-C do walki z koronawirusem SARS-CoV-2. Prezentowane wyposażenie wykorzystywane jest na szeroką skalę do dezynfekcji zapleczy gastronomicznych oraz wyposażenia pomieszczeń gdzie prowadzi się obrót żywnością. Zaprezentowane zostaną również urządzenia UV-C do dezynfekcji powietrza w salach konsumenckich, konferencyjnych czy pomieszczeniach produkcyjnych.
Ozonowanie w walce z koronawirusem SARS-CoV2	Prezentacja urządzeń do ozonowania pomieszczeń, wyposażenia i środków spożywczych. Prezentacja szaf do ozonowania oraz urządzeń montowanych w szafach chłodniczych w celu ozonowania znajdujących się w niej produktów. Zaprezentowane urządzenia mogą być z powodzeniem wykorzystywane w zapleczach gastronomicznych w celu zapewnienia czystości mikrobiologicznych środków spożywczych w tym również świeżych warzyw, w przypadku których trudne jest opracowanie skutecznych i szybkich metod ich dezynfekcji.
Żywnienie osób w kwarantannie – procedury niezbędne w każdym zakładzie żywienia zbiorowego typu zamkniętego	Prezentacja procedur jakie należy wdrożyć podczas żywienia osób poddanych kwarantannie. Wskazanie niezbędnego wyposażenia obiektów gastronomicznych do zapewnienia właściwego bezpieczeństwa podczas żywienia osób poddanych kwarantannie.
Nowoczesne metody szybkiej dezynfekcji powierzchni przez zamglawianie	Prezentacja jednej z najskuteczniejszych metod walki z zagrożeniami mikrobiologicznymi w tym SARS-CoV-2 przy pomocy suchej mgły. Metoda ta nie niszczy sprzętu, dezynfekuje całe wyposażenie znajdujące się w pomieszczeniu. Sucha mgła dochodzi w każde miejsce szczególnie niedostępne przy tradycyjnych metodach. Umożliwia likwidację bakterii, wirusów, grzybów i sporów. Nie wymaga wynoszenia sprzętu elektronicznego. Zastosowanie tej bardzo szybkiej i skutecznej metody jest szczególnie przydatne w sytuacjach zaistnienia

	<p>podejrzenia zaistnienia zagrożeń wirusowych w tym SARS-CoV-2. Metoda nie wymaga zastosowania skomplikowanego sprzętu i eliminuje możliwość popełnienia błędu przez człowieka w trakcie prowadzenia dezynfekcji tradycyjnymi metodami. Może być doskonale wykorzystywana do prowadzenia okresowej dezynfekcji zapleczy gastronomicznej lub w sytuacjach kryzysowych.</p>
<p>Systemy higienizacyjne i środki dezynfekcyjne stosowane w gastronomii w walce z zagrożeniami mikrobiologicznymi w tym SARS-CoV-2.</p>	<p>Prezentacja i omówienie najnowocześniejszych systemów higienizacyjnych stosowanych w zakładach gastronomicznych w walce z zagrożeniami mikrobiologicznymi w tym SARS-Cov-2. Przedstawienie najnowszych preparatów oraz metod dozowania środków chemicznych. Prezentacja zasad tworzenia planów higieny oraz weryfikacji skuteczności mycia i dezynfekcji powierzchni.</p>
<p>Materiały jednorazowe wykorzystywane do zabiegów utrzymania czystości w kuchni w walce z zagrożeniami mikrobiologicznymi w tym SARS-CoV-2</p>	<p>Prezentacja materiałów jednorazowych oraz systemów ich dozowania wykorzystywanych w zabiegach utrzymania czystości w obiektach gastronomicznych. Wskazanie wpływu systemów dozujących na bezpieczeństwo epidemiczne personelu oraz Konsumentów. Wskazanie wpływu jakości wykorzystywanych materiałów jednorazowych na bezpieczeństwo żywności i żywienia a tym samym na bezpieczeństwo Konsumentów. Prezentacja wysokiej jakości materiałów jednorazowych dedykowanych do zapleczy kuchennych.</p>
<p>Nowoczesne metody dystrybucji napojów w służbie systemu bezpieczeństwa żywności HACCP.</p>	<p>Prezentacja systemów dystrybucji napojów przy żywieniu grup zorganizowanych pozwalające na:</p> <ul style="list-style-type: none"> • zapewnienie wysokiego poziomu higieny • przyspieszenie procesu dystrybucji • ograniczenie ilości nakładu pracy • obniżenie kosztów • zapewnienie wysokiej jakości produktów • zmniejszenie ilości odpadów
<p>Bezpieczna dystrybucja potraw poza kuchnią produkcyjną</p>	<p>Prezentacja metod oraz wyposażenia umożliwiających higieniczną dystrybucję potraw poza obiektem stacjonarnym. Prezentowane rozwiązania są szczególnie przydatne przy zaopatrzeniu obiektów oddalonych lub dowozu żywności do Konsumenta. Gwarantują podniesienie poziomu higieny dystrybucji, podnoszą jakość oraz przyspieszają proces dystrybucji</p>
<p>Zmiany w dokumentacji</p>	<p>Zwrócenie uwagi na najistotniejsze elementy</p>

systemu HACCP związane z SARS-CoV-2	<p>dokumentacji systemu HACCP związane z nadzorowaniem zagrożeń mikrobiologicznych w tym wirusowych.</p> <p>Wskazanie obszarów dokumentacji jakie należy poddać analizie i optymalizacji w celu zwiększenia efektywności funkcjonowania systemu bezpieczeństwa żywności w zakładzie gastronomicznym.</p> <p>Prezentacja przykładowych dokumentacji wykorzystywanych w różnych zakładach gastronomicznych.</p>
Wizytacja zaplecza gastronomicznego nowoczesnego obiektu gastronomicznego.	Wizytacja zaplecza kuchennego jednego z jednego z obiektów BUKVINA Resort. Prezentacja rozwiązań organizacyjnych oraz zasad nadzorowania i funkcjonowania wdrożonego w obiekcie systemu HACCP.
Nowoczesne metody automatycznego monitorowania temperatur i wilgotności	<p>Prezentacja najnowocześniejszego systemu bezprzewodowego monitorowania temperatur i wilgotności w urządzeniach chłodniczych, pomieszczeniach, pojazdach oraz urządzeniach mobilnych. Prezentowane rozwiązania umożliwiają:</p> <ul style="list-style-type: none"> • zapobieganie psuciu się żywności a w skutkach podnoszą poziom bezpieczeństwa żywności, • pozwalają na monitorowanie parametrów warunków przewozu żywności oraz utrzymywania w cieple lub zimnie podczas dystrybucji • umożliwiają natychmiastowe otrzymywanie informacji drogą telefoniczną o niedopuszczalnej zmianie warunków przechowywania lub awarii urządzenia • dostęp do danych dotyczących parametrów przechowywania poprzez platformę internetową <p>możliwość zdalnego kontrolowania i wglądu do danych dotyczących warunków przechowywania</p>
Pozostałe zagadnienia szkoleniowe	<ul style="list-style-type: none"> • Ostatnie zmiany w przepisach "Prawa Żywnościowego" • badania mikrobiologiczne żywności • najczęściej spotykane problemy w funkcjonowaniu systemu HACCP •

Koszt szkolenia:

2000 zł za osobę (usługa zwolniona z podatku VAT).



Cena obejmuje koszty materiałów szkoleniowych, uczestnictwa w zajęciach, noclegów i wyżywienia w dniach szkolenia (cena nie obejmuje kosztów dojazdu do miejsca szkolenia).

Osoby zainteresowane szkoleniem proszone są o kontakt telefoniczny lub mailowy, celem uzyskania dodatkowych informacji o szkoleniu oraz wystawienia faktury pro forma.

Warunkiem uczestnictwa w szkoleniu jest wpłata całości kwoty na podstawie otrzymanej faktury pro forma.

Kontakt:

Marcin Leśniak

Telefon: + 48 723 094 464

E-mail: bmqualitygroup@gmail.com

Serdecznie zapraszamy do udziału w szkoleniu.

Z poważaniem



Marcin Leśniak

BM Quality Group

Marcin Leśniak

00-020 Warszawa

ul. Chmielna 2/31

Regon: 140520745 NIP 8121634794



BM QUALITY GROUP Marcin Leśniak

00-020 Warszawa, ul. Chmielna 2/31

Tel. 723-094-464 NIP 812-163-47-94