



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

## SZKOLENIE

-

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

#### UCZESTNICZY:

- 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 SZKOLENIA:

- 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](mailto:chz.psse.warszawa@sanepid.gov.pl)  
[h3.psse.warszawa@sanepid.gov.pl](mailto:h3.psse.warszawa@sanepid.gov.pl)

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

- Katarzyna Kwiatkowska** - Asystent Sekcji Zwalczania 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 SZKOLENIA**

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

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

**10<sup>00</sup> – 10<sup>15</sup> OTWARCIE SPOTKANIA, WSTĘP ORGANIZACYJNY**

**10<sup>15</sup> – 11<sup>00</sup> PODSTAWOWE INFORMACJE DOTYCZĄCE ZATRUCIÓ 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.

**11<sup>00</sup> – 11<sup>15</sup> PRZERWA KAWOWA**

**11<sup>15</sup> – 13<sup>00</sup> 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).

**13<sup>00</sup> – 14<sup>00</sup> DYSKUSJA I PODSUMOWANIE SZKOLENIA**

**\* KAŻDY UCZESTNIK OTRZYMA ZAŚWIADCZENIE POTWIERDZAJĄCE UDZIAŁ  
W SZKOLENIU**

*\* 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.*