



HANDLOWO-USŁUGOWA SPÓŁDZIELNIA

"Samopomoc Chłopska"

ul. Kopernika 30, 00-950 Warszawa

tel. / fax. (0-22) 827 - 27 - 97

NIP: 525-001-05-51

www.hussch.com.pl

e-mail: hus@epf.pl

Warszawa, dnia 01.12.2008r

SZKOLENIA NA TEMAT PROWADZENIA GHP I HACCP W SKLEPACH SPOŻYWCZYCH

Szkolenia w zakresie prowadzenia w sklepach spożywczych:

- **Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP)**
- **zasad systemu HACCP**

oraz dokumentowania tych działań przed urzędową kontrolą

Program obejmuje 6 godzin wykładów i konsultacji wg. **TEMATYKI SZKOLENIA**

1. Przepisy prawne nakładające na wszystkich operatorów żywności obowiązek stosowania systemu HACCP, pod rygorem wysokich kar pieniężnych
2. Zasady samodzielnego wprowadzania w sklepie spożywczym i hurtowni spożywczej Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP) oraz systemu HACCP (założenie księgi HACCP).
3. Dokumentowanie stosowania w sklepie GHP i HACCP oraz umiejętność prezentowania tej dokumentacji przed urzędową kontrolą.
4. Odpowiedzialność prawna właściciela sklepu spożywczego i hurtowni spożywczej w świetle obowiązujących przepisów za:
 - niewprowadzenie zasad systemu HACCP
 - sprzedaż środka spożywczego po upływie terminu przydatności do spożycia.

Zajęcia prowadzone są przez specjalistów technologów z uprawnieniami – Helenę Lipińską i Hannę Lubczyńską.

Uczestnicy otrzymują w ramach szkolenia materiały przeznaczone do wykorzystania w zakładzie oraz zaświadczenie o ukończeniu szkolenia z wyszczególnioną tematyką.

Istnieje również możliwość nabycia merytorycznego opracowania pt.: "PORADNIK DLA właścicieli sklepów spożywczych do wprowadzenia dobrej praktyki higienicznej i wewnętrznej kontroli jakości zdrowotnej środków spożywczych oraz zasad systemu HACCP", zatwierdzonego przez Głównego Inspektora Sanitarnego.

Opłata za szkolenie wynosi dla HUS "Sch" 140 zł od osoby przy grupie minimum 20 osób.

Szkolenia organizowane są w Śródmieściu Warszawy na ul. Kopernika 30 w terminach uzgodnionych, dogodnych dla uczestników w tym również w soboty i niedziele.

Zgłoszenie na szkolenie prosimy przysyłać telefonicznie, faxem lub e-mailem na adres jak w nagłówku.