

Szanowni Państwo,

Od 2004 roku Firma Centrum HACCP oferuje i zapewnia najwyższej jakości usługi szkoleniowe, doradcze, upowszechnieniowe oraz informacyjne swoim Klientom.

Klienci Centrum HACCP to:

- Producenci świeżych owoców, warzyw, ziemniaków czyli główni dostawcy do sieci handlowych i na eksport
- Grupy producenckie i firmy handlowe zajmujące się obrotem żywności
- Dostawcy surowców dla przemysłu chłodniczego i spożywczego
- Firmy dystrybucyjne i transportowe

Aby można było zrealizować misję i cele, Centrum HACCP współpracuje z chętnymi, najlepszymi polskimi producentami żywności, do których Państwo również należycie.

Jak sami Państwo wiecie na całym świecie jako priorytet uznaje się:

- Jakość i bezpieczeństwo zdrowotne żywności,
- Identyfikowalność produktu,
- Dowody/ dokumentację na wdrożenie podstawowych zasad dobrej praktyki rolniczej.
- Ochronę środowiska
- Ochronę pracowników

Wprowadzanie tych priorytetów ułatwia i w pełni umożliwia funkcjonowanie każdego gospodarstwa/ firmy na coraz bardziej konkurencyjnym, wymagającym polskim, europejskim oraz światowym rynku.

Wychodząc naprzeciw Państwa oczekiwaniom Dyrekcja Zespołu Szkół Gastronomicznych i Hotelarskich w Sandomierzu, Zarząd Klubu Sympatyków Szkoły „Sandomierska Marmolada” oraz Firma Centrum HACCP (absolwent Marmolady) z Warszawy organizują wspólnie szkolenie przez co chcą pomóc w przedstawieniu zalet i konieczności wprowadzenia dobrowolnej, komercyjnej normy wszystkim zainteresowanym w regionie producentom.

Dla produkcji owoców i warzyw najbardziej rozpowszechnionym i uznanym na świecie systemem zapewniającym bezpieczeństwo oraz jakość produktów żywnościowych jest norma GlobalGAP.

Szkolenie dla Uczestników przeprowadzi firma „Centrum HACCP Doradztwo i Szkolenia” w **poniedziałek 19 maja 2025 w siedzibie ZSGiH w Sandomierzu na ul. Wojska Polskiego 22.**

Opłata za udział w szkoleniu dla 1 osoby wynosi 246 zł brutto i obejmuje: przygotowanie i realizację wykładu, przygotowanie świadectw ze szkolenia, przerwę kawową, lunch.

Ze względów organizacyjnych prosimy o potwierdzenie swojej obecności do 10 maja 2025r. poprzez:

1. rejestrację osobistą w sekretariacie szkoły (wypełnienie Karty Zgłoszenia oraz uiszczenie opłaty w gotówce), telefon : **789 437 806**
2. rejestrację elektroniczną: przesłanie wypełnionej Karty Zgłoszenia na adres: zsgih@poczta.onet.pl oraz uiszczenie opłaty przelewem na konto Centrum BANK PKO BP S.A. **Nr konta: 71 1020 1068 0000 1902 0002 6872**; telefon Centrum HACCP: **696 452 003**

Serdecznie zapraszamy

Dyrektor ZSGiH
Dariusz Łuczak

Prezes Klubu Sympatyków
Urszula Chabel

Centrum HACCP
Bożenna Pałacha

PROGRAM SZKOLENIA

Godziny	Temat
9.00 - 9.15	Rejestracja uczestników
9.15 - 9.45	Bezpieczeństwo żywności w całym łańcuchu żywnościowym „od pola do stołu” w świetle przepisów prawnych
9.45 - 10.15	Norma GlobalGAP – zasady, koncepcja, powody wdrażania
10.15 - 10.30	Metodyka wdrażania, zasady niezależnej inspekcji oraz certyfikacja systemu GlobalGAP
10.30 - 10.45	Przerwa kawowa
10.45 - 12.45	Wymagania GlobalGAP – cz.1
12.45 - 13.30	Przerwa na lunch
13.30 - 15.15	Wymagania GlobalGAP – cz.2
15.15 - 15.30	Zalecenia GlobalGAP – wskazanie kierunku rozwoju normy
15.30 - 16.00	Podsumowanie, dyskusja, rozdanie świadectw