

KONFERENCJA

Bezpieczeństwo zdrowotne posiłków
przygotowywanych w zakładach żywienia
zbiorowego osób dorosłych ze szczególnym
uwzględnieniem nowoczesnych technologii.
22.01.2024

ŻYWIENIE ZBIOROWE



Zarejestruj się na bezpłatny
udział w konferencji

Więcej informacji pod numerem telefonu 727 407 107 lub 733 447 745
lub na stronie www.ckiw.edu.pl



W trosce o bezpieczeństwo żywności

KONFERENCJA

Bezpieczeństwo zdrowotne posiłków przygotowywanych w zakładach żywienia zbiorowego osób dorosłych ze szczególnym uwzględnieniem nowoczesnych technologii.

22.01.2024

Harmonogram konferencji:

Bezpieczeństwo zdrowotne posiłków przygotowywanych w zakładach żywienia zbiorowego osób dorosłych ze szczególnym uwzględnieniem nowoczesnych technologii.

22.01.2024 r. w godzinach 8:30 – 16:00

8.30-8.40, Jolanta Wójcik

Przywitanie uczestników i prowadzących.

8.40-9.40, Jolanta Wójcik

Analiza zagrożeń w Systemie HACCP jako skuteczne narzędzie do inwentaryzacji zagrożeń bezpieczeństwa zdrowotnego. Zagrożenia najczęściej pomijane w procesie analizy zagrożeń.

9.40-10.40, Sylwia Panek - MAMA CHEMIK, W ZDROWYM DOMU

Poza żywniowe źródła chemicznych zanieczyszczeń posiłków przygotowywanych w żywieniu zbiorowym osób dorosłych.

10.40-11.40, Magdalena Grobelna

Obróbka termiczna potraw i schładzanie jako dwa istotne etapy w przygotowywaniu dań kulinarnych.

11.40-11.50 PRZERWA

11.50-12.50, Radosław Marczyński STALGAST

Dynamiczna obróbka żywności w służbie zdrowego żywienia.

Wsparcie technologii w procesie przygotowywania diet o zmienionej konsystencji ze szczególnym uwzględnieniem zasad higieny.

12.50-13.50, prof. Ewa Czarniecka-Skubina SGGW

Technologia Cook & Chill, zalety i wady, możliwości zastosowania w żywieniu zbiorowym osób dorosłych ze szczególnym uwzględnieniem bezpieczeństwa zdrowotnego.

13.50-14.30, Adam Marciniak STALGAST

Nowoczesne urządzenia wspierające technologię Cook & Chill.

14.30-14.40 PRZERWA

14.40-15.40 Ruslan Riabchun - lekarz pediatra, Jolanta Wójcik

Definicja zatrucia, zatrucia zbiorowego, biologiczne czynniki chorobotwórcze wywołujące zatrucia pokarmowe. Profilaktyka zatruc pokarmowych w zakładzie żywienia zbiorowego.

Zatrucia pokarmowe z perspektywy lekarza na przykładach klinicznych.

15.40-16.00, Jolanta Wójcik

Dyskusja i zakończenie konferencji.