

The logo for HORECA, featuring the word "HORECA" in a dark blue serif font. The letter "O" is replaced by a circular icon containing a white fork and knife. The logo is set against a white rectangular background with a dark blue border, which is placed on a large green abstract shape in the top left corner of the slide.

HORECA

**Strategie poprawy kwalifikacji personelu
gastronomicznego restauracji hotelowych w
zakresie bezpieczeństwa żywności i praktyk
higienicznych**

Moduł 1 : Zarządzanie bezpieczeństwem żywności

Poradnik dla trenerów VET branży HORECA



Co-funded by
the European Union

Nr projektu: 2021-1-SK01-KA220-VET-000034652

Moduł 1 : Zarządzanie bezpieczeństwem żywności

Czas trwania: 6 godziny

Grupy docelowe: Pracownicy firmy HORECA

Metody: Twarzą w twarz, e-learning

Cele

- ✓ Zrozumienie znaczenia i celów bezpieczeństwa żywności
- ✓ Poznanie podstawowych koncepcji bezpieczeństwa żywności
- ✓ Poznanie różnych systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności
- ✓ Zdobycie umiejętności w zakresie stosowania zasad HACCP
- ✓ Rozpoznawanie różnych rodzajów zagrożeń związanych z żywnością

TEMATY	CZAS TRWANIA
Bezpieczeństwo żywności i podstawowe pojęcia (definicje , cel , zasady — czyszczenie, chłodzenie , gotowanie)	3 godziny
Bezpieczeństwa Żywności (HACCP, Zagrozenia , Patogeny Żywności , Alergeny , Zanieczyszczenia Krzyżowe , Krytyczne Punkty Kontroli)	3 godziny

LEKCJA: Zarządzanie bezpieczeństwem żywności (6 GODZIN)

TEMATY	CELE	MATERIAŁY	OCENA
<ul style="list-style-type: none">• Bezpieczeństwo żywności i podstawowe pojęcia (definicje, cel, zasady — czyszczenie, chłodzenie, gotowanie)• System Bezpieczeństwa Żywności (HACCP, Zagrożenia, Patogeny Żywności , Alergeny, Zanieczyszczenia Krzyżowe, Krytyczne Punkty Kontroli)	<ul style="list-style-type: none">✓ Zrozumienie podstawowych pojęć i definicji związanych z bezpieczeństwem żywności.✓ Poznanie celów i znaczenia bezpieczeństwa żywności dla zdrowia publicznego.✓ Zrozumienie i identyfikacja różnych rodzajów zagrożeń i patogenów obecnych w żywności.✓ Rozpoznawanie i zarządzanie alergenami w żywności w celu zapobiegania reakcjom alergicznym u konsumentów.✓ Zrozumienie i stosowanie systemu HACCP w celu identyfikacji, oceny i kontroli zagrożeń w procesie produkcji żywności.✓ Zrozumienie zasad czyszczenia, chłodzenia i gotowania w kontekście bezpieczeństwa żywności oraz ich roli w eliminowaniu patogenów.✓ Rozwijanie umiejętności analizowania zagrożeń i podejmowania odpowiednich działań w celu zapewnienia bezpieczeństwa żywności.✓ Zwiększenie świadomości i odpowiedzialności w zakresie przestrzegania przepisów i norm dotyczących bezpieczeństwa żywności.	<ul style="list-style-type: none">• <u>Źródło 1</u> : Prezentacja Powerpoint• <u>Źródło 2</u>: Platforma• <u>Źródło 3</u>: Arkusze dyskusyjne w klasie• <u>Źródło 4</u>: Zasoby zewnętrzne, takie jak książki, czasopisma i strony internetowe	<ul style="list-style-type: none">• Quiz i test w klasie

Źródło nr 1

Sekcja pierwsza

Prezentacja Powerpoint

Źródło nr 2

Sekcja pierwsza

Platforma e-learningowa. Dostępna

Źródło nr 3

Sekcja pierwsza

Arkusze dyskusji w klasie

Źródło nr 4

- Australijski Instytut Bezpieczeństwa Żywności. (2021, 11 marca). Czym jest bezpieczeństwo żywności? Pobrane z: <https://www.foodsafety.com.au/blog/what-is-food-safety>
- Futter, M. (2001). Rozwój materiałów surowcowych - Żywność i odżywianie: podręcznik . „Podstawy komunikacji w opracowywaniu plakatów”, wyd. SADC-REEP. Pobrane z: <https://www.fao.org/3/a0104e/a0104e08.htm>
- Definicja bezpieczeństwa żywności i dlaczego bezpieczeństwo żywności jest ważne. (nd). Dokumenty dotyczące żywności. Pobrane z: <https://www.fooddocs.com/post/why-is-food-safety-important>
- Czym jest bezpieczeństwo żywności? - Znaczenie bezpieczeństwa żywności w produkcji. (nd). Sesotec.Com . Pobrane z: <https://www.sesotec.com/apac/en/resources/blog/what-is-food-safety>
- DeltaNet . (2022, 31 marca). Jakie są podstawowe zasady bezpieczeństwa i higieny żywności? Pobrane z: <https://www.deltanet.com/knowledge-base/health-and-safety/food-safety-topic/what-are-the-fundamental-principles-of-food-safety-and-hygiene/>
- 4 zasady Bezpieczeństwa Żywności | Wirtualna uczelnia. (nd). Wirtualna uczelnia. Pobrane z: <https://www.virtual-college.co.uk/resources/4-principles-of-food-safety>
- Zastosowania nanotechnologii w żywności. (nd). <https://www.sciencedirect.com/>. Pobrane z: <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/B9780128119426000133>
- Alergia i nietolerancja pokarmowa. (nd). Kanał Lepsze zdrowie. Pobrane z: <https://www.betterhealth.vic.gov.au/health/conditionsandtreatments/food-allergy-and-intolerance#symptoms-of-food-allergy-and-intolerance>
- Lista 14 alergenów | Informacje o żywności | Przepisy dotyczące żywności | prawodawstwo | Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności Irlandii. (nd). Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności Irlandii. Pobrane z: https://www.fsai.ie/legislation/food_legislation/food_information/14_allergens.html
- Davidson, KM (2020, 21 stycznia). Bakteryjne zanieczyszczenie krzyżowe: wszystko, co musisz wiedzieć. linia zdrowia. Pobrane z: <https://www.healthline.com/nutrition/what-is-cross-contamination#types>
- Zasady analizy zagrożeń krytycznych punktów kontroli. (2012, 30 maja). Uniwersytet Rhode Island. Pobrane z: <https://web.uri.edu/foodsafety/hazard-analysis-of-critical-control-points-principles/>
- Simons, C. (2021, 27 grudnia). Jak monitorować krytyczne punkty kontroli (CCP). Zestaw narzędzi do nauki o żywności. Pobrane z: <https://cwsimons.com/how-to-monitor-critical-control-points-ccps/>

Partnerzy



Centro Tecnológico
Nacional de la Conserva
y Alimentación



ISEKI-FOOD
ASSOCIATION



The logo for HORECA, featuring the word "HORECA" in a dark blue serif font. The letter "O" is replaced by a circular icon containing a green fork and knife. The logo is set within a white rectangular box with a dark blue border, which is placed on a large green abstract shape in the top left corner of the slide.

HORECA

**Strategie poprawy kwalifikacji personelu
gastronomicznego restauracji hotelowych
w zakresie bezpieczeństwa żywności i
praktyk higienicznych**

Moduł 2: Zasady higieny osobistej

Przewodnik dla trenerów HORECA VET

Moduł 2: Zasady higieny osobistej

Czas trwania: 2 godziny

Grupy docelowe: pracownicy HORECA

Metody: Twarzą w twarz, e-learning

Cele

- ✓ Zrozumienie znaczenia zasad higieny osobistej w bezpiecznej produkcji żywności i operacjach HORECA wymaga świadomości zagrożeń wynikających ze zdrowia personelu i jego zachowań,
- ✓ posiadania wiedzy na temat praktyk w zakresie wdrażania zasad higieny w miejscu pracy oraz tworzenia środowiska produkcyjnego wolnego od bakterii pochodzenia osobistego

TEMATY	CZAS TRWANIA
Definicje higieny, warunków sanitarnych i flory zamieszkującej ludzkie ciało	1 godzina
Cykl zanieczyszczeń osobistych	
Kwestie zdrowotne personelu i badanie portierów	
Zapewnienie higieny osobistej w miejscu pracy	1 godzina
Podsumowanie zasad higieny osobistej	

LEKCJA: ZASADY HIGIENY OSOBISTEJ (2 GODZINY)

TEMAT	CELE	MATERIAŁY	OCENA
<ul style="list-style-type: none">✓ Definicje higieny, warunków sanitarnych i flory zamieszkującej ludzkie ciało✓ Cykl zanieczyszczeń osobistych✓ Kwestie zdrowotne personelu i badanie portierów✓ Zapewnienie higieny osobistej w miejscu pracy✓ Podsumowanie zasad higieny osobistej	<ul style="list-style-type: none">✓ Rozpoznawanie zanieczyszczeń związanych z personelem✓ Świadomość obowiązków personelu w zakresie zdrowia osobistego i zasad sprzątnia.✓ Znajomość niezbędnych środków ostrożności w miejscu pracy: Pomieszczenie dla personelu, obszary mycia rąk, higieniczne wejścia i wyjścia, materiały czyszczące i środki dezynfekujące stosowane w miejscu pracy.✓ Wiedzieć, co zrobić, jeśli personel jest chory lub ranny.	<ul style="list-style-type: none">• <u>Źródło 1:</u> Prezentacja Powerpoint• <u>Źródło 2:</u> Platforma• <u>Źródło 3:</u> Arkusze dyskusyjne w klasie• <u>Źródło 4:</u> Zasoby zewnętrzne, takie jak książki, czasopisma i strony internetowe	<ul style="list-style-type: none">• Quiz i test w klasie

Źródło #1

Prezentacja PowerPoint

URL: <https://horecafs.org/web/outputs/>

Źródło #2

Platforma e-learningowa. Dostępna

URL: <https://horecafs.org/web/outputs/>

Źródło #3

Arkusze dyskusji w klasie: Podanie wskazówek dotyczących higieny, aby zapobiec zanieczyszczeniu żywności przez osoby.

Praktyki higieniczne	TAK	NIE	Możliwość zastosowania CCP lub OpCP
Zdrowie osobiste			
Osobiste nawyki			
Odzież ochronna			
Higiena rąk			

Źródło #4

Zasoby zewnętrzne

- Lee, JH, Seo, KH 2020. An Integrative Review of Hygiene Practice Studies in the Food Service Sector. Journal of Food Protection, 83(12):2147-2157.
- FAO&WHO Codex, CXC 1-1969: General Principles of Food Hygiene (revised 2020), <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/codes-of-practice/en/>
- Industry Guides to Good Food Hygiene:Catering Guide, www.ukhospitality.org.uk/resource/resmgr/2022/documents/consultations/industry-guide-to-good-hygie.pdf
- Personal Hygiene for Food Handlers, <https://www.health.vic.gov.au/food-safety/personal-hygiene-for-food-handlers>

Partnerzy



Centro Tecnológico
Nacional de la Conserva
y Alimentación



ISEKI-FOOD
ASSOCIATION





HORECA

**Strategie poprawy kwalifikacji personelu
gastronomicznego restauracji hotelowych w
zakresie bezpieczeństwa żywności i praktyk
higienicznych**

Moduł 3: CZYSZCZENIE, HIGIENA I SANITACJA MIEJSCA PRACY I SPRZĘTU

Poradnik dla trenerów VET branży HORECA



Co-funded by
the European Union

Nr projektu: 2021-1-SK01-KA220-VET-000034652

Module 3: WORKING PLACE AND EQUIPMENT CLEANING, HYGIENE AND SANITATION

Duration: 4 hours

Target groups: HORECA employees

Methods: Face to face, e-learning

Objectives

- ✓ Understanding, that the cleaning and sanitizing are the basis of good housekeeping. All food contact surfaces must be cleaned and sanitized after every use, when there is service interruption during which contamination is possible, or at regularly scheduled intervals if the surfaces are in constant use.
- ✓ Having knowledge about protection against pests, about strategies for rodent and insect protection,
- ✓ Understanding waste management in food services.

TOPICS	DURATION
Cleaning Principles in Food Services	
Sanitary Principles in Food Services	2 hours
Program of sanitation	
Pest control	1 hour
Waste management	1 hour

LEKCJA: CZYSZCZENIE MIEJSCA PRACY I SPRZĘTU, HIGIENA I WARUNKI

SANITARNE (4 GODZINY)

TEMATY	CELE	MATERIAŁY	OCENA
<ul style="list-style-type: none">Ogólne zasady higieny i procedury sanitarneZasady czyszczenia w usługach gastronomicznychZasady sanitarne w usługach gastronomicznychProgram sanitarnyZwalczanie szkodnikówZwalczanie gryzoniStrategie ochrony przed gryzoniamiKontrola owadówStrategie ochrony przed owadamiZarządzanie odpadamiUsuwanie odpadówOdpady żywnościowe i straty żywności	<ul style="list-style-type: none">✓ Znajomość podstawowych zasad higieny.✓ Umiejętność przeprowadzania czyszczenia i dezynfekcji w miejscu pracy.✓ Znajomość zasad czyszczenia w usługach gastronomicznych.✓ Znajomość zasad sanitarnych w usługach gastronomicznych.✓ Umiejętność zapewnienia ochrony przed gryzoniami.✓ Znajomość strategii ochrony przed gryzoniami.✓ Umiejętność zapewnienia ochrony przed owadami.✓ Znajomość strategii ochrony przed owadami.✓ Znajomość dystrybucji odpadów w usługach gastronomicznych.✓ Wiedzieć, jak zmniejszyć ilość odpadów.	<ul style="list-style-type: none"><u>Źródło 1</u> : Prezentacja Powerpoint<u>Źródło 2</u>: Platforma<u>Źródło 3</u>: Arkusze dyskusyjne w klasie<u>Źródło 4</u>: Zasoby zewnętrzne, takie jak książki, czasopisma i strony internetowe	<ul style="list-style-type: none">Quiz i test w klasie

Źródło nr 1

Sekcja pierwsza

Prezentacja Powerpoint: Pomocnicze materiały edukacyjne podsumowujące wszystkie koncepcje modułu

Źródło nr 2

Sekcja pierwsza

Platforma e-learningowa. Dostępna

Źródło nr 3

Sekcja pierwsza

Arkusze dyskusji w klasie

Źródło nr 4

Sekcja pierwsza

Zasoby zewnętrzne, takie jak książki, czasopisma i strony internetowe

SOME REFERENCES

BROWN, M. 2002. 'Safe process design and operation', in Blackburn, C de W and McClure, P J (eds), *Foodborne pathogens: hazards, risk analysis and control*, Woodhead Publishing, Cambridge.

BURFOOT, D., MIDDLETON, K.E., HOLAH, J.T. 2009. Removal of biofilms and stubborn soil by pressure washing. *Trends in Food Science & Technology*, 20, S45 – S47.

ERIKSSON, M., OSOWSKI, C.P., MALEFORS, C., BJÖRKMAN, J., ERIKSSON, E. 2017. Quantification of food waste in public catering services—a case study from a Swedish municipality. *Waste Manage.* 61, 415–422.

FAO, 2019. The State of Food and Agriculture 2019. Moving Forward on Food Loss and Waste Reduction. FAO, Rome. Licence: CC BY-NC-SA 3.0 IGO.

GIBSON, H., TAYLOR, J.H., HALL, K.E. and HOLAH, J.T. 1999. Effectiveness of cleaning techniques used in the food industry in terms of the removal of bacterial biofilms. *Journal of Applied Microbiology*, 87, 41 – 48.

GUSTAVSSON, J., CEDERBERG, C., SONESSON, U., VAN OTTERDIJK, R., MEYBECK, A., 2011. Global Food Losses and Food Waste. FAO, Rome, Italy.

HOLAH, J. 2000. Food Processing Equipment Design and Cleanability. Flair-Flow Europe technical Manual F-FE 377A/00, Teagasc The National Food Centre, Dublin.

CHANDRASEKARAN, M., 2013. Need for valorization of food processing by-products and wastes. In: Chandrasekaran, M. (Ed.), *Valorization of Food Processing By-Products*. Taylor & Francis Group, Boca Raton, FL, pp. 91_108. In: Chandrasekaran, M. (Ed.), *Valorization of Food Processing By-Products*. Taylor & Francis Group, Boca Raton, FL, pp. 35_62.

MAJOUR, F.A. 2003. 'Cleaning-in-place', Ch. 11, in Lelieveld, H.L.M., Mostert, M.A., Holah, J. and White, B. (eds.), *Hygiene in Food Processing*, Woodhead Publishing, Cambridge, pp. 122 – 166.

PAPARGYROPOULOU, E., WRIGHT, N., LOZANO, R., STEINBERGER, J., PADFIELD, R., UJANG, Z., 2016. Conceptual framework for the study of food waste generation and prevention in the hospitality sector. *Waste Manage.* 49, 326–336.

SHAPTON, D., SHAPTON, N. 1991. *Principles and practices for the safe processing of foods*, Woodhead Publishing, Cambridge.

Partnerzy



Centro Tecnológico
Nacional de la Conserva
y Alimentación



ISEKI-FOOD
ASSOCIATION



The logo for HORECA, featuring the word "HORECA" in a dark blue serif font. The letter "O" is replaced by a circular icon containing a green fork and knife. The logo is set against a white rectangular background with a dark blue border, which is placed on a large green abstract shape in the top left corner of the slide.

HORECA

**Strategie poprawy kwalifikacji personelu
gastronomicznego restauracji hotelowych
w zakresie bezpieczeństwa żywności i
praktyk higienicznych**

Moduł 4: ZAPEWNIENIE BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOCICI W DZIAŁANIACH HORECA

Poradnik dla trenerów VET branży HORECA

Moduł 4: ZAPEWNIENIE BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOCI W DZIAŁANIACH HORECA

Czas trwania: 6 godzin

Grupa docelowa: pracownicy HORECA

Metoda: Face to face, e-learning

Cele

- ✓ Zrozumienie znaczenia bezpieczeństwa żywności w produkcji żywności i działalności HORECA wymaga świadomości zagrożeń wynikających z niewłaściwych praktyk przyjmowania, przeładunku, przechowywania, produkcji i podawania żywności, których głównym celem jest ochrona klientów przed zatruciami i chorobami przenoszonymi przez żywność, które mogą mieć wpływ na życie ludzkie i wyniki biznesowe właścicieli zakładów.
- ✓ Posiadanie wiedzy na temat praktyk wdrażania kompletnego programu bezpieczeństwa żywności w miejscu pracy oraz tworzenie środowiska produkcyjnego z gwarancjami dla konsumenta.

TEMATY	CZAS TRWANIA
Środki higieny podczas przyjmowania żywności	
Środki higieny podczas przyjmowania, przechowywania i konserwowania warzyw	2 godzin
Mięso i ryby: Środki podejmowane w momencie odbioru, środki higieny dotyczące konserwacji i obchodzenia się z mięsem. Postępowanie z żywnością i artykułami spożywczymi oraz ich produkcja: przygotowanie i gotowanie	2 godzin
Chłodzenie/zamrażanie, rozmrażanie i odgrzewanie Przechowywanie świeżej i gotowanej żywności. Serwowanie	2 godzin

LEKCJA: ZAPEWNIENIE BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOŚCI W DZIAŁANIACH

HORECA (6 GODZIN)

TEMAT	CELE	MATERIAŁY	OCENA
<ul style="list-style-type: none">✓ Środki higieny podczas przyjmowania żywności✓ Środki higieny podczas przyjmowania, przechowywania i konserwowania warzyw✓ Mięso i ryby: Środki higieny podczas przyjmowania, przechowywania i obróbki.✓ Postępowanie z żywnością i artykułami spożywczymi oraz ich produkcja: przygotowanie i gotowanie✓ Chłodzenie/zamrażanie, rozmrażanie i odgrzewanie✓ Przechowywanie świeżej i gotowanej żywności. Serwowanie	<ul style="list-style-type: none">✓ Należy upewnić się, że wszystkie otrzymane surowce spełniają wymogi zdrowotne i jakościowe ustanowione w celu zapobiegania zagrożeniu zdrowia konsumentów przez środki spożywcze.✓ Znajomość środków higieny dotyczących obchodzenia się z żywnością, jej przetwarzania, przechowywania i podawania.✓ Znajomość kontroli jakości żywności, głównie mięsa i ryb.✓ Znajomość znaczenia bezpieczeństwa żywności: Zaangażowanie całego personelu, Zapewnienie ciągłego szkolenia, Sprawdzanie jakości wody, Ochrona pomieszczeń sanitarnych itp.✓ Znajomość krytycznych wskazówek dla każdej operacji związanej z żywnością.	<ul style="list-style-type: none">• <u>Materiał 1:</u> Prezentacja PowerPoint• <u>Materiał 2:</u> Platforma e-learningowa• <u>Materiał 3:</u> Arkusz dyskusji w klasie• <u>Materiał 4:</u> Zasoby zewnętrzne, takie jak książki, czasopisma i strony internetowe	<ul style="list-style-type: none">• Quiz&E-Quiz w klasie

Zasób #1

Sekcja pierwsza

Prezentacja PowerPoint: Pomocniczy materiał edukacyjny podsumowujący wszystkie koncepcje modułu

Zasób #2

Sekcja pierwsza

Platforma E-learning. Dostępna pod adresem.....

Zasób #3

Sekcja pierwsza

Arkusze dyskusji na zajęciach

Zasób #4

Sekcja pierwsza

Zasoby zewnętrzne, takie jak książki, czasopisma i strony internetowe

KILKA REFERENCJI: 1. Światowa Organizacja Zdrowia (WHO). COVID-19 i bezpieczeństwo żywności: wytyczne dla firm spożywczych. Wytyczne tymczasowe. 2020. 2. Ministerstwo Przemysłu, Handlu i Turystyki (2020). Środki mające na celu ograniczenie zakażeń koronawirusem SARS-CoV-2. Usługi restauracyjne. Wytyczne i zalecenia. Maj 2020 r. 3. Hiszpański dekret królewski 1376/2003 z dnia 7 listopada ustanawiający wymagania zdrowotne dotyczące produkcji, przechowywania i sprzedaży świeżego mięsa i produktów mięsnych w placówkach handlu detalicznego. Dziennik Urzędowy, 7 listopada 2003 r., nr 273, s. 40094-40101. 4. Rząd Katalonii, Hiszpania. Rozmrażanie. Regionalna Agencja Bezpieczeństwa Żywności Katalonii. Maj 2019. 5. Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego. 6. <https://www.fsis.usda.gov/food-safety/safe-food-handling-and-preparation/food-safety-basics> 7. <https://opentextbc.ca/foodsafety/chapter/storage-temperatures-and-procedures/> 8. www.foodsafety.org 9. <https://www.betterhealth.vic.gov.au/health/healthyliving/food-safety-and-storage> 10. McCurdy, S. (2010). Przechowywanie żywności dla bezpieczeństwa i jakości

Partnerstwo



Centro Tecnológico
Nacional de la Conserva
y Alimentación



ISEKI-FOOD
ASSOCIATION



The logo for HORECA, featuring the word "HORECA" in a dark blue serif font. The letter "O" is replaced by a circular icon containing a green fork and knife. The logo is set against a white rectangular background with a dark blue border, which is placed on a large green abstract shape in the top left corner of the slide.

HORECA

**Strategie poprawy kwalifikacji personelu
gastronomicznego restauracji hotelowych
w zakresie bezpieczeństwa żywności i
praktyk higienicznych**

Moduł 5 - ALERGIE POKARMOWE

Moduł 5 - ALERGIE POKARMOWE

Czas trwania: 6 godzin

Grupa docelowa: pracownicy HORECA

Metody: e-learning

Cele

- ✓ Zrozumienie znaczenia alergii pokarmowej w produkcji żywności i działalności HORECA wymaga świadomości zagrożeń wynikających z niewłaściwych praktyk przyjmowania, obchodzenia się, przechowywania, produkcji i serwowania, których głównym celem jest ochrona klientów przed zatruciami pokarmowymi i chorobami przenoszonymi przez żywność, które mogą mieć wpływ na życie ludzkie i wyniki biznesowe właścicieli zakładów.
- ✓ Posiadanie wiedzy na temat praktyk w zakresie wdrażania kompletnego programu alergii pokarmowych, który ma być przestrzegany w miejscu pracy i tworzenia środowiska produkcyjnego z gwarancjami dla konsumenta.

TEMATY	CZAS TRWANIA
Food allergies	2 godzin
Food intolerances	2 godzin
How to prevent food allergies	2 godzin

LEKCJA: ZAPEWNIENIE BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOCİ W DZIAŁANIACH HORECA (6 GODZIN)

TEMAT	CEL	MATERIAŁ	OCENA
<ul style="list-style-type: none">✓ Definicja alergii pokarmowej;✓ Najczęstsze alergeny pokarmowe;✓ Objawy alergii pokarmowej;✓ Jak pomóc w przypadku reakcji alergicznej;✓ Alergia pokarmowa a nietolerancje pokarmowe;✓ "Zawiera" vs "Może zawierać";✓ Jedzenie poza domem;✓ Zanieczyszczenie krzyżowe a kontakt krzyżowy.	<ul style="list-style-type: none">✓ Zrozumienie alergii pokarmowych wyjaśniające, czym są alergie pokarmowe i czym różnią się od nietolerancji pokarmowych;✓ Zrozumienie koncepcji odpowiedzi układu odpornościowego na określone białka pokarmowe;✓ Identyfikacja powszechnych alergenów pokarmowych;✓ Podkreślenie znaczenia czytania etykiet żywności i rozpoznawania ukrytych alergenów;✓ Rozpoznawanie reakcji alergicznych;✓ Jak prawidłowo podawać autowstrzykiwacze epinefryny w przypadku reakcji anafilaktycznych;✓ Jak zapobiegać narażeniu na alergizujące pokarmy, szczególnie w przypadku osób z ciężkimi alergiami..	<ul style="list-style-type: none">• <u>Materiały 1:</u> Prezentacja PowerPoint• <u>Materiały 2:</u> Platforma e-learningowa• <u>Materiały 3:</u> Zasoby zewnętrzne, takie jak książki, czasopisma i strony internetowe	E-Quiz

#1

Alergie pokarmowe

- Definicja alergii pokarmowej;
- Najczęstsze alergeny pokarmowe;
- Objawy alergii pokarmowej;
- Jak pomóc w przypadku reakcji alergicznej.

#2

Nietolerancje pokarmowe

- Alergia pokarmowa a nietolerancja pokarmowa;

#3

Jak zapobiegać alergiom pokarmowym

- "Zawiera" vs "Może zawierać";
- Jedzenie poza domem;
- Zanieczyszczenie krzyżowe a kontakt krzyżowy

Referencje

#01

ALERGIE POKARMOWE

Definicja alergii pokarmowej

Alergia pokarmowa dotyczy zarówno dorosłych, jak i dzieci, i jest stanem zdrowia, który może prowadzić do znaczących, szkodliwych, a nawet zagrażających życiu powikłań. Stwierdzono, że alergie dotykające niemowlęta i dzieci znacznie się zmniejszają lub zanikają po osiągnięciu wieku dorosłego (Dupont, 2019). Według Rich et al. (2019) niektóre alergie są bardziej trwałe niż inne.

Najczęstsze alergeny pokarmowe



Objawy alergii pokarmowej

Objawy alergii mogą wahać się od łagodnych do ciężkich, w zależności od wagi, wzrostu i ilości spożytego alergenu. Początek alergii prawie zawsze występuje w ciągu kilku minut od spożycia pokarmu (NHS, 2022).

Dobrze znane objawy mogą dotyczyć wielu części ciała, w szczególności skóry, przewodu pokarmowego, układu krążenia lub układu oddechowego.

Anafilaksja

- Objawy ciężkiej reakcji alergicznej mogą być nagłe i nasilać się z każdą sekundą (NHS, 2022), wpływając na różne części ciała i powodując problemy z oddychaniem i krążeniem krwi. Może rozpocząć się kilka sekund lub minut po spożyciu alergenu.

Alergia pokarmowa bez udziału IgE

- Objawy tego typu alergii mogą rozwijać się znacznie dłużej - czasami nawet do kilku dni

Reakcja mieszana

- Niektóre dzieci mogą mieć reakcję mieszaną, w której doświadczają zarówno objawów IgE, takich jak obrzęk, jak i objawów innych niż IgE, takich jak zaparcia. Może się to zdarzyć u dzieci z alergią na mleko (NHS, 2022).

Jak pomóc w przypadku reakcji alergicznej

1. Użyć automatycznego wstrzykiwacza adrenaliny, jeśli dana osoba go posiada.
2. Zadzwoić pod krajowy numer alarmowy z informacją, że u Ciebie lub innej bliskiej Ci osoby wystąpiła anafilaksja.
3. Położyć poszkodowanego i unieść jego nogi
4. Podać kolejny zastrzyk po 5 minutach, jeśli objawy nie ustąpią.

W szpitalu osoba dotknięta anafilaksją będzie monitorowana i leczona.

Anafilaksja to nagły przypadek medyczny. Może być bardzo poważna, jeśli nie zostanie szybko leczona.

#02

NIETOLERANCJE POKARMOWE

Immune system



Digestive system

Typically a fast onset,
within minutes, but up to ~2 hours



Not always immediate,
can take hours

Rash
Hives
Itchy Skin
Shortness of Breath
Swelling
Trouble Swallowing
Chest Pain
Nausea
Diarrhea
Vomiting



Gas
Cramps
Bloating
Heartburn
Headaches
Irritability
Nausea
Diarrhea
Vomiting

Most food allergies in infancy
are mild, such as hives or vomiting,
but on rare occasions, they can
be severe or life threatening



Mostly mild and
not life threatening

Every time the allergenic food is eaten



Differs

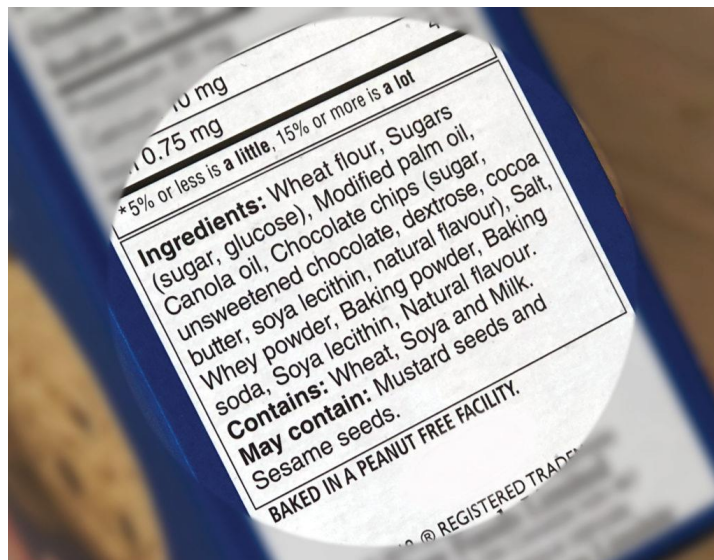
#03

JAK ZAPOBIEGAĆ ALERGIOM POKARMOWYM

Różnica między "Zawiera" a "Może zawierać"

Zawierać

Za każdym razem, gdy na etykiecie na etykiecie żywności, musi zawierać nazwy źródeł żywności wszystkich głównych alergenów spożywczych alergenów używanych jako składniki.



Bardzo ważne jest, aby na etykietach wszystkie alergeny były wyróżnione **wyłuszczoną czcionką.**

Może zawierać

Jeśli istnieje prawdopodobieństwo obecności alergenu spożywczego, etykiety żywności muszą zawierać następujące informacje "może zawierać" lub "wyprodukowano w zakładzie, w którym przetwarzany jest X", ponieważ producenci mogą używać tego samego sprzętu do przetwarzania różnych produktów. tego samego sprzętu do obsługi różnych produktów.

Spożywanie posiłków na zewnątrz

Kelnerzy i personel kuchenny mogą nie znać wszystkich alergenów obecnych w menu.

Dlatego ważne jest, aby

Sprawdzać listę składników!

Każda przestrzeń publiczna ma obowiązek pokazywania składników i alergenów obecnych we wszystkich potrawach w menu.

Różnica między zanieczyszczeniem krzyżowym a kontaktem krzyżowym

Zanieczyszczenie krzyżowe

Jest częstym czynnikiem powodującym choroby przenoszone przez żywność. Mikroorganizmy pochodzące z różnych źródeł mogą zanieczyścić żywność podczas jej przygotowywania i przechowywania. Prawidłowe gotowanie skażonej żywności w większości przypadków zmniejsza lub eliminuje ryzyko wystąpienia choroby przenoszonej drogą pokarmową.

Kontakt krzyżowy

Występuje, gdy alergen zostanie nieumyślnie przeniesiony z żywności zawierającej alergen do żywności, która nie zawiera alergenu. Gotowanie nie zmniejsza ani nie eliminuje ryzyka wystąpienia reakcji osoby z alergią pokarmową na spożywany pokarm.

Partnerstwo



Centro Tecnológico
Nacional de la Conserva
y Alimentación



ISEKI-FOOD
ASSOCIATION



Jakieś pytania?



SCAN ME

 @HORECA.FS.project

 @Horeca-fs-project

 @horeca-fs-project

<http://www.horecafs.org/>

The logo for HORECA, featuring the word "HORECA" in a dark blue serif font. The letter "O" is replaced by a circular icon containing a green fork and knife. The logo is set against a white rectangular background with a dark blue border, which is placed on a large green abstract shape.

Strategie poprawy kwalifikacji personelu
gastronomicznego restauracji hotelowych
w zakresie bezpieczeństwa żywności i
praktyk higienicznych

Moduł 6: KONTROLA I REGULACJA BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOCİ

Poradnik dla trenerów VET branży HORECA

Moduł 6: KONTROLA I REGULACJA BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOCI

Czas trwania: 2 godziny

Grupa docelowa: pracownicy HORECA

Metody: Face2Face, , e-learning

Cele

- ✓ Zrozumienie, że audyty są ważnym elementem utrzymywania standardów bezpieczeństwa żywności i certyfikacji poprzez zapewnienie przejrzystości i pewności, że standardy są utrzymywane.
- ✓ Zrozumienie, że przejrzystość audytów zwiększa zdolność współpracy zainteresowanych stron w całym łańcuchu dostaw oraz poprawia bezpieczeństwo, wydajność i ciągłe doskonalenie w poszczególnych organizacjach.

TEMATY	CZAS TRWANIA
Kontrola bezpieczeństwa żywności	1 godzina
Proces kontroli bezpieczeństwa żywności	1 godzina

Lekcja: AUDYT I REGULACJA BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOCI (2 GODZINY)

TEMATY	CELE	MATERIAŁY	OCENA
<p>✓ Kontrola bezpieczeństwa żywności</p> <p>✓ Proces kontrolny bezpieczeństwa żywności</p>	<p>✓ Zdefiniowanie kontroli bezpieczeństwa żywności.</p> <p>✓ Poznanie struktury kontroli bezpieczeństwa żywności.</p> <p>✓ Poznanie procesu kontroli bezpieczeństwa żywności.</p>	<p><u>Zasób 1:</u> Prezentacja PowerPoint</p> <p><u>Zasób 2:</u> Platforma e-learningowa</p> <p><u>Zasób 3:</u> Arkusze dyskusji w klasie</p> <p><u>Zasób 4:</u> Zasoby zewnętrzne, takie jak książki, czasopisma i strony internetowe</p>	<p>Quiz&E-Quiz w klasie</p>

Zasób #1

Część pierwsza

Prezentacja PowerPoint: Pomocniczy materiał edukacyjny podsumowujący wszystkie koncepcje modułu

Zasób #2

Część pierwsza

Platforma E-learning.

Resource #3

Część pierwsza

Arkuszy dyskusyjny w klasie

Zasób #4

Sekcja pierwsza

Zasoby zewnętrzne, takie jak książki, czasopisma i strony internetowe

KILKA REFERENCJI

Acheson, D. (2010). Opportunities for private third party auditors. Leavitt partners blog. Retrieved 21.06.10 from. <http://leavittpartnersblog.com/2010/06/opportunities-for-private-third-party-auditors/>.

Busch, L. (2011). Quasi-states? The unexpected rise of private food law. In B. M. J. van der Meulen (Ed.), Private food law: Governing food chains through contract law, self regulation, private standards, audits and certification schemes, Retrieved 19.03.12 from. http://www.wageningenacademic.com/_clientFiles/download/EIFL-06-e.pdf..

Doering, R. (2010). The food safety risk of imported food. Food Law, Retrieved 21.12.10 from. http://www.gowlings.com/KnowledgeCentre/PublicationPDFs/20101221_Food-Safety-Risk-of-Imported-Food_Ronald-Doering.pdf.

European Union. Eur-Lex. European Union Laws, 2020. <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/ALL/?uri=CELEX:32002R0178> (Accessed, 12 February, 2022). INFO Mea Treaties. Regulation (EC) No. 178/2002 of the European Parliament and of the Council laying down the general principles and requirements of food law, establishing the European Food Safety Authority and laying down procedures in matters of food safety. 2020.

Karst, T. (2011). Third party audits find media scrutiny. The Packer, Retrieved 10.10.11 from. <http://www.thepacker.com/opinion/fresh-talk-blog/Third-party-auditsfind-media-scrutiny-132240843.html>.

Pronk, I. (2011). Is food safety auditing about safety or money? GFSI-light?. Retrieved 11.08.11 from. <http://barfblog.foodsafety.ksu.edu/blog/148109/11/05/04/food-safety-auditing-about-safety-or-money-gfsi-light>.

Partnerstwo



Centro Tecnológico
Nacional de la Conserva
y Alimentación



ISEKI-FOOD
ASSOCIATION

