

Vstupné na semináře a konferenci:

Krajská konference hromadného stravování
Hygienické minimum ve stravovacích službách
Interní audit systému HACCP

Hygienické minimum ve stravovacích službách + Interní audit systému HACCP

bezplatná účast

550 Kč

350 Kč

750 Kč

Podrobnosti – rezervace:

1. Na konferenci i semináře je nutno se přihlásit elektronickou formou na <http://www.jidelny.cz>.
2. Vstupné je splatné nejpozději 10 dní před datem konání školení převodem na účet u Raiffeisenbank a.s. 916995001/5500, variabilní symbol bude číslo přihlášky. Předpis k platbě získáte vyplněním přihlášky na www.jidelny.cz. Věnujte, prosím, vyplnění přihlášky mimořádnou pozornost, na jejím základě bude vystaven daňový doklad o platbě, který obdržíte u prezence. Prosíme o doplnění jména účastníka do platebního příkazu (kolonka Informace pro příjemce). Oznámení o platbě přineste, prosím, s sebou. Ve výjimečných případech lze uhradit vstupné hotově u prezence. Při platbě v hotovosti se vstupné zvyšuje o 100 Kč!
3. Bezplatné storno přihlášky přijímáme nejpozději 5 pracovních dnů před zahájením školení. Po tomto termínu hradí účastník stornovací poplatek ve výši 100 Kč. Přihlášku lze zrušit pouze elektronickou poštou (e-mail: info@jidelny.cz). Při neúčasti přihlašovaného nebo jeho náhradníka poplatek nevracíme.
4. Případné změny programu budou uveřejněny na portálu [Jidelny.cz](http://jidelny.cz).
5. V případě dotazů volejte 377 457 329 od 8:00 do 11:30 hod.



Vás tímto
srdečně zvou na

KRAJSKÉ KONFERENCE HROMADNÉHO STRAVOVÁNÍ

kteřé se zaměří
na problematiku: **Bezpečnost potravin**

podzim 2012

Lektor: Ing. Lucie Janotová, Ph.D. - Manažer bezpečnosti potravin

Všichni absolventi placených seminářů
obdrží osvědčení o absolvování.

(Podmínkou získání osvědčení je účast na celém semináři.)

Kde a kdy se s námi můžete setkat?

25. 09. 2012	Karlovy Vary Alžbětiny Lázně, Smetanovy sady 1145/1
26. 09. 2012	Plzeň Hotel Angelo, U Prazdroje
27. 09. 2012	České Budějovice Hotel GOMEL, Pražská 14
03. 10. 2012	Liberec Dům kultury, Soukenné nám. 613
04. 10. 2012	Ústí nad Labem Dům techniky, Veleslavínova 14
08. 10. 2012	Ostrava Kulturní zařízení Ostrava-jih, Dr. Marfínka 1439/4
09. 10. 2012	Olomouc Reg. centrum Olomouc, Jeremenkova 1211/40b
10. 10. 2012	Zlín Interhotel Moskva, náměstí Práce 2512
11. 10. 2012	Brno Evropská základní škola, Čejkovická 10
15. 10. 2012	Pardubice ABC Klub, Štolbova 2665
16. 10. 2012	Hradec Králové Kongresové centrum ALDIS, Eliščino nábř. 375
17. 10. 2012	Jihlava DKO, Tolstého 2
18. 10. 2012	Praha Hotel STEP, Malletova 1141

Tvůrci projektu:

Veřejná informační služba, spol. s r.o., Plzeň
Počítačová škola ALTIX, Zlín
GastroNews.cz, Cukrar.cz, Brno
Barda SW, HW, s.r.o., Praha
Společnost pro výživu, Praha
Ing. Miroslav Zajda – CYGNUS ALFA, Liberec
Ing. Zbyněk Chmela, Opava
Ing. Petr Vavruška, Pardubice
Ladislav Svíták, Bechyně

Vstup na základě elektronické rezervace na www.jidelny.cz.

Počet účastníků placených seminářů je omezen, proto si, prosím, rezervujte účast.



veřejná informační služba

PROGRAM:

08:00 – 09:45 Hygienické minimum ve stravovacích službách (placená část)

- Které potraviny jsou rizikové?
- Jak bezpečně postupovat při manipulaci s potravinami?
- Co musíte udělat před manipulací s potravinami nebo před vstupem do výrobních prostor?
- Je pravidelná sanitace důležitá, čeho se při sanitaci vyvarovat?
- Jak se vyhnout zamoření provozu škůdci a proč držet škůdce daleko od stravovacích provozů?

09:15 – 09:55 Prezence účastníků

09:55 – 10:05 Zahájení konference – Jidelny.cz

10:05 – 10:20 Informačně propagační vystoupení

10:20 – 10:50 Světem bezpečnosti potravin

- Víte, co jsou alimentární nákazy?
- Víte, co znamená pojem sekundární kontaminace?
- Znáte nejdůležitější bakteriální nákazy a toxické látky v potravinách?
- Zajímá Vás, čemu je dobré při manipulaci s potravinami věnovat pozornost a čemu se raději vyhnout?

10:50 – 11:05 Informačně propagační vystoupení

11:05 – 11:35 Není audit jako audit

- Víte, že i úřední kontrola může proběhnout formou auditu?
- Už jste se setkali s touto formou kontroly?
- Víte, jaké jsou hlavní charakteristiky auditu jako formy úřední kontroly?
- Dostanete pokutu, pokud se při auditu zjistí nedostatky?
- Jaké jsou rozdíly mezi auditem a „běžnou“ úřední kontrolou/inspekci?

11:35 – 11:50 Novinky v potravinářské legislativě

- Víte, jaké jsou novinky v oblasti potravinového práva?
- Víte, jaké potraviny mohou být označeny pojmem „čerstvý“?
- Kdy musí být pečivo označeno pojmem „rozmrazeno“ nebo „ze zmrazeného polotovaru“?
- Týká se povinnost označovat dopékané pečivo všech provozovatelů potravinářských podniků?

11:50 – 12:05 Inspirace, která chutná

12:05 – 12:45 Přestávka – občerstvení s informací hostitelů

12:45 – 13:45 Interní audit systému HACCP (placená část)

Víte, jaká je četnost provádění interního auditu, kdo může interní audit provádět? Přijďte si na praktických příkladech zkusit, na co je vhodné se při interním auditu zaměřit a čeho si všimnout.

Ne každý provozovatel stravovací služby je schopen zhodnotit situaci ve vlastním provozu kriticky, proto je stanovena závazná povinnost ověřování systému HACCP. Nejběžnější formou ověřování je interní (vnitřní) audit.

Účastí na našich akcích se dozvíte odpovědi na tyto a ještě další otázky.

Změna programu vyhrazena

