

„Pojďme se podívat do světa bezpečnosti potravin“

Teorie a praktické příklady z vašeho oboru

Cílem semináře je připomenout, doplnit, či zopakovat co vše by měly pracovnice ve stravovacím provozu vědět a dodržovat.

Hygienické minimum

V každém stravovacím provozu je třeba dodržovat určité zásady, aby nedošlo k onemocnění strávníků. Víte, jak bezpečně postupovat při manipulaci s potravinami?

Zopakujte si s námi bezpodmínečně nutné požadavky hygieny; zásady správné výrobní a hygienické praxe; základní znalosti o mikroorganismech, o tom proč rády vegetují v potravinách a jak zamezit tomu, aby způsobily onemocnění strávníků.

Systém HACCP

Povinnost mít zavedený systém kritických bodů, resp. postupy založené na zásadách HACCP, vyplývá z platné legislativy. Tušíte, jaké prohřešky se v souvislosti se systémem HACCP často opakují?

Zopakujeme si problematiku principů systému HACCP. Připomeneme si, jak systém HACCP ověřovat v praxi. Odpovíme na otázku, zda je nutné systém HACCP přezkoumat v souvislosti s alergeny.

Termín: 26. 8. 2015 od 9:00 hod do 12:00 hod

27. 8. 2015 od 9:00 hod do 12:00 hod

Místo: učebna firmy VIS v Plzni, Farského 14

Cena: 580 Kč vč. DPH

Účastníci semináře obdrží osvědčení o absolvování.

Lektor: Ing. Lucie Janotová, Ph.D.

