„Pojďme se podívat do světa bezpečnosti potravin“

Teorie a praktické příklady z vašeho oboru

Cílem semináře je připomenout, doplnit, či zopakovat co vše by měli pracovníci 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; požadavky osobní a provozní hygieny; zásady správné výrobní a hygienické praxe i v souvislosti s manipulací s alergeny; základní znalosti o mikroorganismech, o tom proč rády vegetují v potravinách a jak zamezit tomu, aby způsobily onemocnění strávníků.

Systém HACCP v kostce

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, zda je nutné systém HACCP přezkoumat v souvislosti s alergeny a přípravou dietních pokrmů.

Lektor: Ing. Lucie Janotová, Ph.D.

Termíny:

26. 8. 2016 od 9:00 hod do 12:00 hod

Místo: učebna - ZŠ Praha 3, nám. Jiřího z Poděbrad 7,8/1685

29. 8. 2016 od 9:00 hod do 12:00 hod

Místo: Školicí centrum VIS Plzeň, Farského 14

Cena: 580 Kč vč. DPH

Účastníci semináře obdrží osvědčení o absolvování. Konkrétní dotazy je možno zapsat do přihlášky do kolonky POZNÁMKA nebo zaslat na e-mail info@jidelny.cz do 15. 8. 2016.

PŘIHLÁSIT SE

JÍDELNY.CZ, s.r.o.
Farského 638/14, 32600 Plzeň
info@jidelny.cz