

pořádá seminář

## „Zásady správné hygienické praxe ve stravovacích zařízeních“

Seminář je určen pro provozovatele a zaměstnance zařízení společného stravování.

Termíny:

1.11.2017	9,00	Opava, Územní pracoviště KHS MSK, Olomoucká 82
22.11.2017	9,00	Nový Jičín, Územní pracoviště KHS MSK, Štefánikova 9
24.10.2017	9,30	Frýdek-Místek, Územní pracoviště KHS MSK, Palackého 121
29.11.2017	9,00	Ostrava, Krajská hygienická stanice, Na Bělidle 7
3.11.2017	9,00	Karviná, Územní pracoviště KHS MSK, Těřeškovové 2206

Program:

1. Základní principy potravinové legislativy
2. Faktory ovlivňující bezpečnost potravin
3. Zásady správné výrobní a hygienické praxe, principy HACCP
4. Nejčastější závady ve stravovacích provozech
5. Fotodokumentace
6. Legislativní požadavky na značení alergenů v potravinách a pokrmech
7. Výživová doporučení a možnosti jejich uplatňování ve společném stravování
8. Diskuse

Doba trvání semináře je cca 2-3 hodiny, účast je nutno potvrdit předem telefonicky nebo e-mailem. Uzávěrka přihlášek je 1 týden před termínem konání.

Účastnický poplatek:

Bez poplatku

Kontaktní osoby:

Ostrava, Ing. Roman Letošník, [roman.letosnik@khsova.cz](mailto:roman.letosnik@khsova.cz), 595 138 133

Opava, MUDr. Lucie Hlaváčková, [lucie.hlavackova@khsova.cz](mailto:lucie.hlavackova@khsova.cz), 553 668 844

Karviná, MUDr. Marie Bastlová, [marie.bastlova@khsova.cz](mailto:marie.bastlova@khsova.cz), 596 397 262

Frýdek-Místek, Hana Pánková, [hana.pankova@khsova.cz](mailto:hana.pankova@khsova.cz), 558 418 308

Nový Jičín, MVDr. Marie Ulrichová, [marie.ulrichova@khsova.cz](mailto:marie.ulrichova@khsova.cz), 556 770 369

Těšíme se na Vaši účast !