

pořádá seminář

PŘEHLED NEBEZPEČÍ PŘI VÝROBĚ POKRMŮ A MOŽNOSTI JEJICH ELIMINACE

Dne 21.10.2010 v 9:00 hodin

ve velké zasedací místnosti v suterénu budovy KHS v Ostravě

Program

1. Přehled právních předpisů
2. Základní principy bezpečnosti potravin a jejich dopad
3. Aktivity a výsledky činnosti KHS v hygieně potravin
4. Faktory kontaminace potravin a její prevence
5. Fotodokumentace z úředních kontrol
6. Diskuse

Seminář v délce trvání 2-3 hodiny je určen pro provozovatele zařízení společného stravování, zaměstnance a vedoucí stravovacích provozů.

Kontaktní osoba:

Ing. Roman Letošník

tel.: 595 138 133, e-mail: roman.letosnik@khsova.cz

Účast je nutno potvrdit předem telefonicky nebo na e-mail.