

**pořádá seminář**

**„Zásady správné hygienické praxe ve stravovacích  
zařízeních“**

Seminář je určen pro provozovatele a zaměstnance zařízení společného stravování.

**Termíny:**

24.10.2018	9,00	Opava, Územní pracoviště KHS MSK, Olomoucká 82
24.10.2018	13,00	Bruntál, Územní pracoviště KHS MSK, Zahradní 5
24.10.2018	14,00	Nový Jičín, Územní pracoviště KHS MSK, Štefánikova 9
26.10.2018	9,00	Karviná, Územní pracoviště KHS MSK, Těřeškovové 2206
6.11.2018	9,30	Frýdek-Místek, Územní pracoviště KHS MSK, Palackého 121
15.11.2018	9,00	Ostrava, Krajská hygienická stanice, Na Bělidle 7

**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  
Bruntál, Mgr. Martina Krátká, [martina.kratka@khsova.cz](mailto:martina.kratka@khsova.cz), 554 774 124  
Frýdek-Místek, MUDr. Jozef Šulo, [jozef.sulo@khsova.cz](mailto:jozef.sulo@khsova.cz), 558 418 314  
Nový Jičín, MUDr. Marie Ulrichová, [marie.ulrichova@khsova.cz](mailto:marie.ulrichova@khsova.cz), 556 770 369

**Těšíme se na Vaši účast !**