

pořádá seminář

„Zásady správné hygienické praxe ve stravovacích zařízeních“

Seminář je určen pro provozovatele a zaměstnance zařízení společného stravování.

Termíny:

8.10.2014	9,00	Opava, Územní pracoviště KHS MSK, Olomoucká 82
22.10.2014	13,00	Bruntál, Územní pracoviště KHS MSK, Zahradní 5
23.10.2014	9,30	Frýdek-Místek, Územní pracoviště KHS MSK, Palackého 121
22.10.2014	9,00	Ostrava, Krajská hygienická stanice, Na Bělidle 7
8.10.2014	9,00	Karviná, Územní pracoviště KHS MSK, Těřeškovové 2206
26.11.2014	14,00	Nový Jičín, Územní pracoviště KHS MSK, Štefánikova 9 – tento termín je již naplněn

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. Nová legislativa v oblasti značení alergenů v potravinách
6. Fotodokumentace
7. 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, 595 138 133
Opava, MUDr. Lucie Hlaváčková, lucie.hlavackova@khsova.cz, 553 668 844
Karviná, MUDr. Marie Bastlová, marie.bastlova@khsova.cz, 596 397 262
Bruntál, MVDr. Jaromíra Šnoblová, jaromira.snoblova@khsova.cz, 554 774 124
Frýdek-Místek, MUDr. Jozef Šulo, jozef.sulo@khsova.cz, 558 418 314
Nový Jičín, MVDr. Marie Ulrichová, marie.ulrichova@khsova.cz, 556 770 369

Těšíme se na Vaši účast !