

pořádá seminář

„Zásady správné hygienické praxe ve stravovacích zařízeních“

Seminář je určen pro provozovatele a zaměstnance zařízení společného stravování.

Termíny:

17.4.2019	9,00	Opava, Územní pracoviště KHS MSK, Olomoucká 82
10.4.2019	13,00	Bruntál, Územní pracoviště KHS MSK, Zahradní 5
8.4.2019	14,00	Nový Jičín, Územní pracoviště KHS MSK, Štefánikova 9
11.4.2019	9,00	Ostrava, Krajská hygienická stanice, Na Bělidle 7
16.5.2019	9,30	Frýdek-Místek, Územní pracoviště KHS MSK, Palackého 121
26.4.2019	9,30	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, 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, Mgr. Martina Krátká, martina.kratka@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 !