

pořádá seminář

„Zásady správné hygienické praxe ve stravovacích zařízeních“

Seminář je určen pro provozovatele a zaměstnance zařízení společného stravování.

Termíny:

18. 3. 2020	14:00	Fulnek, Restaurace na Stovce
1. 4. 2020	09:00	Opava, Územní pracoviště KHS MSK, Olomoucká 82
1. 4. 2020	09:30	Karviná, Územní pracoviště KHS MSK, Těřeškovové 2206
21. 4. 2020	09:30	Frýdek-Místek, Územní pracoviště KHS MSK, Palackého 121
22. 4. 2020	13:00	Bruntál, Územní pracoviště KHS MSK, Zahradní 5
20. 5. 2020	09:00	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 pokrmeh
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 !

Krajská hygienická stanice Moravskoslezského kraje se sídlem v Ostravě

Na Bělidle 7, 702 00 Ostrava
Tel: 595 138 111, Fax: 595 138 109
podatelna@khsova.cz, www.khsova.cz