

pořádá seminář

ZÁSADY SPRÁVNÉ HYGIENICKÉ PRAXE VE STRAVOVACÍCH ZAŘÍZENÍCH

Seminář je určen pro provozovatele a zaměstnance zařízení společného stravování

Termíny:

16.5.2012	9.00 hod.	Ostrava, Krajská hygienická stanice, Na Bělidle 7
16.5.2012	9.00 hod.	Opava, Územní pracoviště KHS MSK, Olomoucká 82
30.5.2012	13.00 hod.	Karviná, Územní pracoviště KHS MSK, Těřeškovové 2206
16.5.2012	13.00 hod.	Bruntál, Územní pracoviště KHS MSK, Zahradní 5
24.4.2012	9.30hod.	Frýdek-Místek, Územní pracoviště KHS MSK, Palackého 121

Program:

1. Základní principy potravinové legislativy
2. Příčiny ohrožení zdravotní nezávadnosti a bezpečnosti potravin
3. Zásady správné výrobní a hygienické praxe, principy HACCP
4. Vyhodnocení četnosti zjištěných závad
5. Fotodokumentace
6. 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@op.khsova.cz, 553 668 844

Karviná, MUDr. Marie Bastlová, marie.bastlova@ka.khsova.cz, 596 397 262

Bruntál, MVDr. Jaromíra Šnoblová, jaromira.snoblova@br.khsova.cz, 554 774 124

Frýdek-Místek, MUDr. Jozef Šulo, jozef.sulo@fm.khsova.cz, 558 418 314

Těšíme se na Vaši účast !