

Hygienici školili tradičně „hygienické minimum“

Během jarních prázdnin prošlo školením hygienického minima více než tisíc pracovníků školního stravování v Moravskoslezském kraji.

Během letošních jarních prázdnin proběhla ve všech okresech Moravskoslezského kraje série školení hygienického minima určených pracovníkům školního stravování. Vzdělávací akce byla připravena s cílem posílit znalosti zaměstnanců školních jídelen v oblasti bezpečnosti potravin, správné hygienické praxe a aktuálních legislativních požadavků.

Školení se konala postupně ve všech okresech kraje, aby byla dostupná co nejširšímu okruhu zaměstnanců školních jídelen. Celkem se jich zúčastnilo **1 058 pracovníků**, kteří se ve své každodenní praxi podílejí na přípravě a výdeji stravy pro děti a žáky.



Program školení byl zaměřen především na zásady osobní a provozní hygieny, prevenci kontaminace potravin, správné skladování a manipulaci s potravinami či na dodržování systému kritických bodů (HACCP). Součástí byly také praktické příklady z provozu školních jídelen a prostor pro diskusi nad konkrétními situacemi z praxe.

Vysoký počet účastníků potvrzuje velký zájem o odborné vzdělávání v této oblasti a zároveň ukazuje, že pracovníci školního stravování v Moravskoslezském kraji věnují bezpečnosti a kvalitě podávaných pokrmů dlouhodobou pozornost.

Krajská hygienická stanice Moravskoslezského kraje v podobných vzdělávacích aktivitách pokračovat i v dalších obdobích, aby měli zaměstnanci školních jídelen možnost průběžně doplňovat své znalosti a reagovat na nové požadavky v oblasti hygieny a bezpečnosti potravin.

