



Seminář

Hygienické minimum pro provozovatele a pracovníky pracující v potravinářství

Seminář je určen pro

pracovníky a provozovatele pracující v potravinářském či stravovacím zařízení.

Cíl semináře

je pomoci posluchačům orientovat se v poměrně rozsáhlé problematice hygienických nařízení, jež musí dodržovat každý provozovatel i pracovník potravinářských zařízení a provozoven.

Obsah semináře

- co je bezpečná potravina?
- Mikrobiální onemocnění a otravy z potravin
- intoxikace - otravy z potravin
- poškození zdraví způsobená cizím tělesem
- osobní hygiena
- sanitace (čištění a dezinfekce, deratizace, dezinfekce)
- legislativní požadavky na provozovny a zařízení
- požadavky na potraviny (příjem, manipulace, skladování, dodržování teplotních řetězců)
- zpracování a uvádění výrobků do oběhu
- zavedení stálých postupů založených na principu HACCP

Časový harmonogram

8.30 - 9.00 - prezence účastníků

9.00 - 11.00 - přednáška (1. část)

11.00 - 11.15 - přestávka s občerstvením

11.15 - 13.00 - přednáška (2. část)

Lektor

MUDr. Pavla Svrčinová

Termíny a přihláška

Datum	Čas	Město	Místo	Cena	
21.1.2019	9:00 - 13:00	Praha	bude upřesněno	3290 Kč	Závazná přihláška
27.5.2019	9:00 - 13:00	Praha	bude upřesněno	3290 Kč	Závazná přihláška

Ceny jsou uvedeny bez DPH 21 %.

Sleva 10 % pro každého přihlášeného při současné objednávce jednoho semináře **3-5 osob**.

Sleva 20 % pro každého přihlášeného při současné objednávce jednoho semináře **6 a více osob**.

Doplňující informace

Cena semináře zahrnuje kromě účasti na školení také studijní či pracovní materiál zpracovaný lektorem, zodpovězení dotazů v rámci diskuzního fóra a občerstvení, celodenní školení a kurzy i oběd. Na vyžádání vystavíme účastníkům osvědčení o absolvování semináře.

Množstevní sleva na seminář Vám bude automaticky odečtena na faktuře. Více informací se dočtete v Podmínkách účasti na semináři, které jsou součástí závazné přihlášky.

Dotazy týkající se problematiky školení, které nejsou příliš specifické a týkají se širšího okruhu posluchačů, je možné zasílat předem na e-mailovou adresu: info@kursy.cz.

Dotazy budou zodpovězeny v rámci přednášky.

Spojení: Cca 1 týden před konáním semináře obdrží objednatel semináře plánek a popis cesty podle aktuální dopravní situace.

Zajistíme dle Vašich představ i **firemní vzdělávání!** Kontaktujte nás [ZDE](#). Pořádáme kurzy a školení v rámci celoživotního vzdělávání dospělých.

O tématu školení

Na tomto školení se setkáte s pojmy jako:

Hygiena, potravinářství, zákon o potravinách, potravinářský průmysl, hygiena potravin, vzdělávací kurz, potravinářské zařízení, stravovací zařízení, bezpečnost potravin, školení, hygienické nařízení, školení Praha, otrava z potravin, intoxikace, osobní hygiena, sanitace, sanitace potravin, čištění, dezinfekce, deratizace, dezinsekce, dezinfekční prostředky, hygiena a sanitace potravin, legislativní požadavky, seminář, legislativa potravinářství, manipulace s potravinami, skladování potravin, teplota skladování potravin, požadavky skladování potravin, seminář Praha, zpracování potravin, princip HACCP, hygiena potravin HACCP, zákon o potravinách seminář.

Copyright © 1997 - 2017 by Dashöfer Holding, Ltd. a [Verlag Dashöfer, nakladatelství, spol. s r. o.](#)

Evropská 423/178, P. O. Box 124, 160 41 Praha 6, IČO: 45245681, DIČ: CZ45245681

tel: + 420 222 539 333 | e-mail: info@dashofer.cz