



KDAJ?

petek, 15. 11. 2024

15.15–18.15



KJE?

Velika predavalnica NIJZ

Zaloška 29, 1000 Ljubljana



CENA?

78,80 €

(v skladu z zakonom na navedeno ceno zaračunavamo 22% DDV).



PRIJAVA?

do 11. 11. 2024

alenska.lesjak@nlzoh.si

Osnovna higienska stališča za varnost živil - HACCP

Komu je izobraževanje namenjeno?

Izobraževanje je namenjeno vsem, ki se pri svojem delu srečujejo s proizvodnjo, prometom in prodajo živil: zaposlenim v gostiščih, restavracijah, slaščičarnah, kavarnah, barih, pekarnah, trgovinah, vrtcih, šolah, bolnišnicah, domovih za starejše in ostalih zavodih, ki za svoje oskrbovance pripravljajo in razdeljujejo hrano.

V skladu z zahtevo Uredbe ES o higieni živil (852/2004) mora nosilec živilske dejavnosti zagotoviti, da so njihovi zaposleni usposobljeni o higieni skladno z zahtevnostjo svojih del in da so odgovorne osebe primerno usposobljene za uporabo načel sistema HACCP.

Sistem HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points) je osnovna metoda zagotavljanja varnosti živil v celotni prehranski verigi od pridelave surovin do končnega uporabnika. Temelji na predpisih mednarodnega referenčnega dokumenta Codex Alimentarius.

Teme v okviru predavanja so sledeče:

1. del: Alenka Lesjak, dipl. inž. kem. tehnol.

- Koraki, ki vodijo do varne hrane
- Osebna higiena zaposlenih, ki delajo z živali
- Zdravstvene zahteve za delavce v živilski dejavnosti
- HACCP in DHP
- Onesnaženje živil z mikroorganizmi
- Temperatura živil
- Okužbe in zastrupitve z živali

2. del: Bernardka Pulko, mag. san. inž.

- Kultura zagotavljanja varnosti živil v praksi

Trajanje & potrdilo:

- predviden čas izobraževanja: 3 h
- po končanem izobraževanju prejmejo slušatelji potrdila o udeležbi v roku treh 3 (treh) dni po izvedenem predavanju

Vljudno vabljeni!

