

pořádá seminář

ZÁSADY SPRÁVNÉ HYGIENICKÉ PRAXE VE STRAVOVACÍCH ZAŘÍZENÍCH

Seminář je určen pro provozovatele a zaměstnance zařízení společného stravování

Termíny:

17.10.2012	9.00 hod.	Ostrava, Krajská hygienická stanice, Na Bělidle 7
17.10.2012	9.00 hod.	Opava, Územní pracoviště KHS MSK, Olomoucká 82
30.10.2012	13.00 hod.	Karviná, Územní pracoviště KHS MSK, Těřeškovové 2206
10.10.2012	13,00 hod.	Bruntál, Územní pracoviště KHS MSK, Zahradní 5

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

Nový Jičín, MVDr. Marie Ulrichová, marie.ulrichova@nj.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