

VABILO NA BREZPLAČNO DELAVNICO

DOBRA HIGIENSKA PRAKSA oz. NAČELA HACCP

KOMU JE DELAVNICA NAMENJENA?

XII. Poglavja Uredbe Evropskega parlamenta in Sveta (ES) št. 852/2004 o higieni živil določa, da lahko delajo z živili samo osebe, ki imajo ustrezno strokovno izobrazbo, pridobljeno s strokovnim usposabljanjem ali z dodatnim usposabljanjem! Usposobljeni morajo biti tudi vsi, ki delajo občasno (študentje, dijaki, sezonski delavci, vozniki,...) Nosilec živilske dejavnosti je odgovoren, da so osebe, ki delajo z živili ustrezno usposobljene za področje na katerem delajo, dajati jim mora navodila, jih ustrezno usmerjati ter tudi nadzirati pri njihovem delu.

Delavnica je namenjena vsem, ki se **pri svojem delu srečujejo s proizvodnjo, prometom in prodajo živil**: gostincem, proizvajalcem živil in pijač (slaščičarne, kavarne, bari, pekarnice, trgovine), javne ustanove (vrtci, šole, bolnišnice, domovi za starejše in ostali zavodih, ki za svoje oskrbovance pripravljajo in razdeljujejo hrano), turističnim kmetijam in dopolnilnim dejavnostim na kmetiji, prevoznikom živil,...

TEME DELAVNICE:

- Slovenska in EU zakonodaja na področju proizvodnje, prometa in prodaje živil,
- Varna prehrana in dejavniki tveganja (fizikalni, kemijski in mikrobiološki),
- Dobra proizvodnja praksa (postopki dela z živili – nabava, pravilno rokovanje z živili, križna kontaminacija, shranjevanje, toplotna obdelava, pravilno odtajevanje, porcioniranje, sledljivost,...); čiščenje (postopki, vrste čiščenja, rokovanje s čistili,...);
- Dobra higienska praksa (osebna higiena, delovna obleka, higiena rok-kdaj, kako, zakaj jih je potrebno umivati,...);
- Označevanje živil (alergeni, energijsko hranilne vrednosti, Informacije o alergeni pri nepredpakiranih živilih) – dopolnitev HACCP dokumentacije,
- Vodenje HACCP dokumentacije;
- Najpogostejša neskladja ugotovljena med notranjim in inšpekcijskim nadzorom;
- Vsak udeleženec dobi potrdilo o udeležbi.

Lokacija: Razvojna agencija Zgornje Gorenjske, na naslovu Spodnji Plavž 24e, 4270 Jesenice.

Termin delavnice: petek, 18.5.2018

Čas: 9:00 – 12:00

Predavateljica: Sonja Čeferin Tomaš univerzitetna diplomirana inženirka živilske tehnologije, z bogatimi izkušnjami na področju prehranskega svetovanja, pri pripravi, uvajanju in verifikaciji HACCP sistema v gostinskih obratih, slaščičarnah, bolnišnicah, planinskih kočah, živilsko predelovalnih obratih.....

Prijave pošljite po elektronski pošti dina@ragor.si z nazivom podjetja, imenom in priimkom udeleženca ter elektronsko pošto ali pokličite po telefonu na 04/581-34-19 do 16.4.2018.

Vljudno vabljeni!

Eldina Čosatović, mag.posl.ved
Razvojna agencija Zgornje Gorenjske
SPOT svetovanje Gorenjska

Delavnica je izvedena v okviru projekta SPOT svetovanje Gorenjska. Projekt je sofinanciran s pomočjo Evropskega sklada za regionalni razvoj, Ministrstva za gospodarski razvoj in tehnologijo ter SPIRIT Slovenija, javna agencija v sklopu projekta SPOT svetovanje Gorenjska.