

Poslovna točka SPOT svetovanje KOROŠKA

vabi na brezplačno **2-dnevno usposabljanje** za potencialne
podjetnike in delujoča podjetja:

»Dobra higienska praksa oz. načela HACCP«

v sredo, 20. in četrtek, 21 marca 2019,

v prostorih MPIK Slovenj Gradec, Ozare 19, 2380 Slovenj Gradec.

Usposabljanje je namenjeno potencialnim podjetnikom in delujočim podjetjem, ki se pri svojem delu srečujejo s **proizvodnjo in prodajo živil** (bari, gostišča, restavracije, okrepčevalnice, menze, slaščičarne, kavarne, turistične kmetije, pekarnice, predelava, prevoz živil in drugo) in so pri izvajanju svoje dejavnosti **obvezni upoštevati načela sistema HACCP**.

Usposabljanje za odgovorne in ostale osebe, ki delajo v prometu in proizvodnji z živil se izvaja na podlagi Uredbe Evropskega parlamenta in Sveta (ES) o higieni živil in Zakona o zdravstveni ustreznosti živil in izdelkov ter snovi, ki prihajajo v stik z živil in vse ostale veljavne zakonodaje s področja živil in materialov, ki prihajajo v stik z živil.

VSEBINA 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 živil – nabava, pravilno rokovanje z živil, križna kontaminacija, shranjevanje, toplotna obdelava, pravilno odtajevanje, porcioniranje, sledljivost, validacija,...); 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, akrilamid, transmaščobne kisline, energijsko hranilne vrednosti, Informacije o alergeni pri nepredpakiranih živilih) – dopolnitev HACCP dokumentacije;
- Vodenje HACCP dokumentacije in verifikacija;

- Najpogostejša neskladja ugotovljena med notranjim in inšpekcijskim nadzorom;
- Preventivni ukrepi za preprečevanje razmnoževanja legionele v hišnem vodovodnem omrežju (HVO);
- Pregled novosti, ki jih zajemajo nova Priporočila NIJZ RS v zvezi s preprečevanjem legioneloz.

Izvajalec/ka: TRIS svetovanje, Sonja Čeferin Tomaš s.p.

TERMIN IN LOKACIJA:

Sreda, 20. marec in četrtek, 21. marec 2019, od 13.00 do 18.00 ure, v prostorih Mrežnega podjetniškega inkubatorja - MPIK Slovenj Gradec, Ozare 19, 2380 Slovenj Gradec (1. nadstropje, P - 9 A).

PRIJAVE:

Za udeležbo na brezplačnem usposabljanju se lahko prijavite:

- **do ponedeljka, 18.03.2019 po elektronski pošti na e-naslov:**
info@podjetniskicenter-sg.si (ime in priimek udeleženca, ime podjetja, telefon),
- vse dodatne informacije dobite na tel. štev.: 02/ 88 42 927 ali na 051 819 440.

Potrdilo prejmejo udeleženci, ki bodo na usposabljanju »Dobra higienska praksa oz. načela HACCP« prisotni oba dneva.

Za SPOT svetovanje KOROŠKA delavnico koordinira PODJETNIŠKI CENTER SLOVENJ GRADEC d.o.o..