

Poslovna točka SPOT svetovanje KOROŠKA vabi na brezplačno 3-dnevno spletno usposabljanje za potencialne podjetnike in delujoča podjetja:

»Dobra higienska praksa oz. načela HACCP«

09. 02., 10. 02. in 11. 02. 2021

spletni dogodek na platformi Zoom

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 **obvezani 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 (navedba porekla sestavin);
- Obveznosti prevoznikov živil;
- Varna prehrana in dejavniki tveganja (fizikalni, kemijski in mikrobiološki);
- Dobra proizvodnja praksa (postopki dela z živil – nabava, pravilno rokovanje z živil (hladna veriga), 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);
- Mikrobiološka merila;
- Označevanje živil (alergeni, akrilamid, transmaščobne kisline, energijsko hranilne vrednosti, Informacije o alergeni pri ne-predpakiranih živilih) – dopolnitev HACCP dokumentacije;
- Vodenje HACCP dokumentacije, prilagoditve dokumentacije in verifikacija;
- Inšpekcijski nadzor, najpogostejša neskladja ugotovljena med notranjim in inšpekcijskim nadzorom;
- Preventivni ukrepi za preprečevanje razmnoževanja legionele v hišnem vodovodnem omrežju (HVO);
- Pregled novosti, ki jih zajemajo Priporočila NIJZ RS v zvezi s preprečevanjem legionele;
- Implementacija načrtov preprečevanja razvoja legionel v praksi;
- Praktični primeri izdelave načrta;
- Priporočila za izvajanje dejavnosti v času epidemije COVID 19.

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

TERMIN IN LOKACIJA:

Spletni dogodek na platformi ZOOM, torek, 09. 02. od 13:00 – 16:00, sreda, 10. 02. od 13:00 – 16:00 in četrtek, 11. 02. 2021 od 13:00 – 14:30 ure.

PRIJAVE:

Za udeležbo na brezplačnem usposabljanju se lahko prijavite:

- **do četrтка, 04. 02. 2021** preko spletnega obrazca:
- **prijavni obrazec za PODJETJA/druge – prijavite se [TUKAJ](#).**
- **Prijavni obrazec za FIZIČNE OSEBE – prijavite se [TUKAJ](#).**
- vse dodatne informacije dobite na tel. štev.: 02/ 88 42 925 ali na 051 819 440.

Vsa navodila v zvezi z dostopom do webinarja in ostalimi podrobnostmi prejmete na dan dogodka.

[Potrdilo prejmejo udeleženci, ki bodo na usposabljanju »Dobra higienska praksa oz. načela HACCP« prisotni na vseh treh terminih.](#)

Za SPOT svetovanje Koroška:

Podjetniški center Slovenj Gradec d.o.o.