

Poslovna točka SPOT svetovanje KOROŠKA vabi na brezplačno 2-dnevno usposabljanje za potencialne podjetnike in delujoča podjetja:

»Dobra higienska praksa oz. načela HACCP«

četrtek, 12. 03. in 26. 03. 2020

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 živila 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 živila in vse ostale veljavne zakonodaje s področja živil in materialov, ki prihajajo v stik z živila.

VESEBINA 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 živila – nabava, pravilno rokovanje z živila (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 nepredpakiranih 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 legioneloz;
- Implementacija načrtov preprečevanja razvoja legionel v praksi;
- Praktični primeri izdelave načrta.

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

TERMIN IN LOKACIJA:

Četrtek, 12. 03. in 26. 03. 2020, od 9:00 do 14:00 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, 09. 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:

Podjetniški center Slovenj Gradec d.o.o.