

VABILO

SPOT Svetovanje Jugovzhodna Slovenija vabi obrtnike in podjetnike, pri njih zaposlene delavce, MSP ter potencialne podjetnike iz regije JV Slovenija na brezplačno delavnico

DOBRA HIGIENSKA PRAKSA oz. HACCP V PRAKSI

v **TOREK, 12. februarja 2019,**
s pričetkom ob **16.00** uri,

v predavalnici **Območne obrtno-podjetniške zbornice Novo mesto** (Foersterjeva 10, NM).

Komu je izobraževanje je namenjeno?

Na podlagi zahtev poglavja XII, Uredbe (ES) 852/2004 o higieni živil, lahko v proizvodnji ali prometu z živilo delajo le osebe, ki izkazujejo znanje o higieni živil, pridobljeno s strokovno izobrazbo ali dodatnim usposabljanjem. Vsi, ki delajo z živilo in ki skrbijo za vzdrževanje postopkov HACCP sistema morajo biti ustrezno usposobljeni in seznanjeni z načeli dobre prakse.

Vsebina:

1. Kaj je HACCP in kaj so spremljajoči higienski programi
2. Dejavniki tveganja pri delu z živilo (mikrobiološki, kemijski in fizikalni)
3. HIGIENA (osebna higiena, higiena procesa, higiena izdelka)
4. Označevanje živil (alergeni, energijsko hranilne vrednosti, informacije o alergeni pri nepredpakiranih živilih)
5. Vodenje HACCP dokumentacije
6. Obisk inšpektorja Uprave za varno hrano: kaj moramo urediti

Delavnica bo podkrepljena z veliko primerov iz prakse in bo prilagojena udeležencem.

Predavateljica:

Tatjana Kruder, univerzitetna diplomirana inženirka živilne tehnologije, sodna izvedenka in cenilka za živila, z dolgaletnimi izkušnjami iz prakse in izobraževanja.

Prijave:

Prijave do četrтка, 7.2.2019 preko [spletne prijave](#), več informacij na mail: breda.koncilja@ozs.si in GSM: 051 422 580. Zaradi omejenega števila mest je prijava na delavnico obvezna.

Delavnica v trajanju 3 šolske ure je za udeležence brezplačna.

Vsak udeleženec dobi potrdilo o udeležbi.

Vljudno vabljeni.