

## delavnica Dobra higienska in proizvodna praksa (HACCP)

četrtek, 4. in 11. februar 2016, ob 10. uri, Mladinski center Jesenice, Kejžarjeva 22

*Tretja od delavnic, ki jih na pobudo mladih organiziramo in namenjamo brezposelnim mladim s celotne Gorenjske, bo potekala v dveh delih (4. in 11.2.) in sicer vsakič po dve uri.*

Delavnico pripravljamo v sodelovanju s *Tris Svetovanje*, izvajalka bo Sonja Čeferin Tomaš, univ.dipl.inž.živ.teh.

Udeleženci boste osvojili osnove dobre higienske in proizvodne prakse (HACCP), kar vam bo lahko pomagalo pri vsaki zaposlitvi, kjer se prihaja v stik z živili (*gostinstvo, turizem, prodaja pekovskega peciva, šole, vrtci...*).

Prejeli boste tudi gradivo, naknadno pa še potrdilo o udeležbi na izobraževanju.



### Vsebina izobraževanja:

- 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,...)
- Informacije o alergeni (nepredpakirana živila) - dopolnitev smernic oz. HACCP dokumentacije
- Vodenje HACCP dokumentacije
- Najpogostejša neskladja ugotovljena med notranjim in inšpekcijskim nadzorom

### Obvezne prijave

do torka, 2. februarja 2016, oz. do zapolnitve prostih mest, na tel: 031 212 768, Nika.