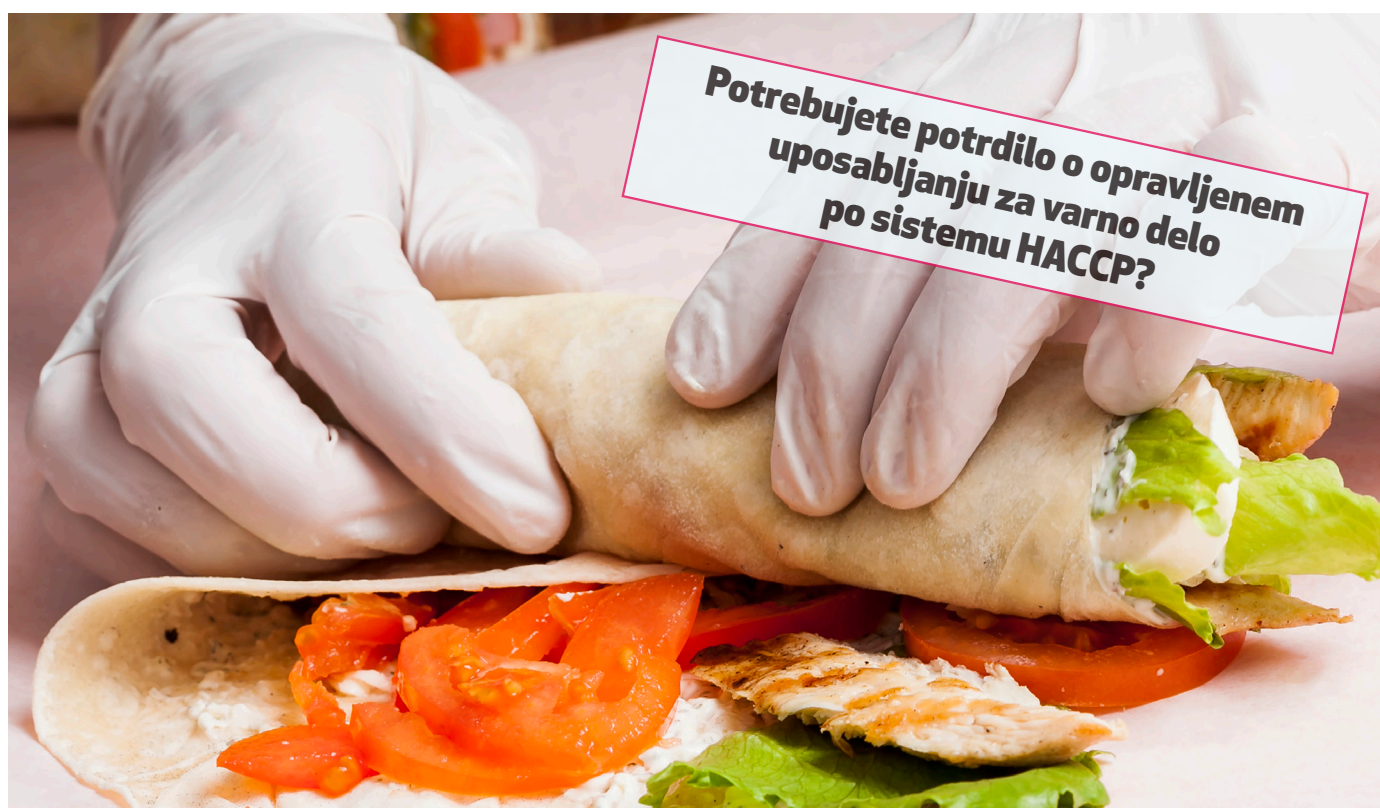


Usposabljanje za varno delo po sistemu HACCP

IZVAJALEC: Kadring, d. o. o.

BREZPLAČNO!



Cena: Usposabljanje je brezplačno!

Število udeležencev: Le 15 prostih mest. Prijavite se ZDAJ!

Lokacija: prostori Obrtno-podjetniške zbornice Slovenska Bistrica,
Špindlerjeva ulica 2E, 2310 Slovenska Bistrica.

Rok za prijavo: Prijave so možne **do četrтка 23. 5. 2019**. Prijave sprejemamo do zapolnitve prostih mest na: olga.kampus@ozs.si.

Predavateljica: **Mateja Hribernik**, diplomirana sanitarna inženirka (UN) z dodatnim znanjem s področja poznavanja uvedbe sistema HACCP v proizvodnih procesih in procesih ravnanja z živili, zaposlena v podjetju Kadring, d. o. o., skupina Impol.

**Bodite dobro
pripravljeni na
prihod inšpekcije!**

Ciljna skupina

Za koga je usposabljanje primerno:

za vse, ki delajo v gostinstvu,

za zaposlene v živilskih obratih,

za vse, ki potrebujejo potrdilo o rednem usposabljanju oseb, ki delajo z živili: odgovorne osebe, organizatorji prehrane in ostali, ki pri svojem delu prihajajo v stik z živili ter

za vse, ki so starejši od 45 let in imajo največ V. stopnjo izobrazbe.

Program usposabljanja

Ponedeljek, 27. 5. 2019, 12.00-17.00: predavanja in skupinske vaje.

Torek, 28. 5. 2019, 12.00-17.00: predavanja in skupinske vaje.

Sreda: 29. 5. 2019: 12.00-17.00: individualno delo – reševanje praktičnih primerov.

Četrtek: 30. 5. 2019: 12.00-17.00: individualno delo – HACCP dokumentacija.

Torek, 4. 6. 2019: 12.00-17.00: predavanja, praktični primeri in skupinske vaje.

Sreda, 6. 6. 2019: 12.00-17.00: predavanja in utrjevanje znanja, podelitev potrdil in zaključek programa.

Cilji in vsebina usposabljanja

Spoznali boste pravne podlage za uveljavljanje zahtev HACCP.

Spoznali boste namen smernic s področja varnega dela z živili in njihovo uporabo.

Poznali boste 7 načel HACCP sistema in njihovo uporabo v praksi.

Usposobljeni boste za vodenje dokumentacije in evidenc sistema HACCP – skladno z zakonodajo.

Poznali boste odgovornosti nosilca živilske dejavnosti za varnost živil.

Spoznali boste zahteve za splošne higienske in tehnične pogoje v živilskih obratih (oprema, delovne površine, pripomočki, pribor, prostor in oprema za osebno higieno, ravnanje z odpadki ...).

Spoznali boste operativne higienske in tehnične pogoje v živilskih obratih (osebna higiena zaposlenih, zdravstveno stanje zaposlenih, čiščenje, usposabljanje zaposlenih ...).

Spoznali boste pravilne postopke delovanja HACCP sistema v praksi.

Znali boste določiti kritične kontrolne točke.

Spoznali boste način izvajanja monitoringa.

Naučili se boste, kako 7 načel HACPP prilagajati konkretni problematiki posameznih delovnih mest.

Usposabljanje se izvaja v okviru projekta PRIDOBIVANJE TEMELJNIH IN POKLICNIH KOMPETENC 2018–2022. Projekt sofinancirata Republika Slovenija in Evropska unija iz Evropskega socialnega sklada.



REPUBLIKA SLOVENIJA
MINISTRSTVO ZA IZOBRAŽEVANJE,
ZNANOST IN ŠPORT



EVROPSKA UNIJA
EVROPSKI
SOCIALNI SKLAD
NALOŽBA V VAŠO PRIHODNOST