HACCP V GOSTINSTVU IN COVID 19 - VSE KAR MORATE VEDETI IN NA KAJ MORATE BITI POZORNI

WEBINAR

SREDA, 26.05.2021 S PRIČETKOM OB 9.00 URI

EKSELENTA, ZAVOD ZA IZOBRAŽEVANJE, SVETOVANJE IN RAZVOJ ALTERNATIVNIH PRAKS

Ker so HACCP izobraževanja zakonsko obvezna za vse, ki na kakršenkoli način prihajajo v stik s hrano in ker so higienske razmere v času COVID-19 še posebej pomembne, vas vabimo na webinar, na katerem izveste, na kaj biti še posebej pozorni v gostinstvu po ponovnem odprtju vaših gostinskih obratov po vseh predpisanih standardih. Ne zamudite te izjemne priložnosti z vrhunsko strokovnjakinjo.

VSEBINA:

- Zakonodaja na področju higiene živil in obveze za nosilce živilske dejavnosti;
- Uporaba smernic dobre higienske prakse ali lastnega načrta na osnovi HACCP načel;
- Živila kot dejavnik tveganja, ki lahko ogrožajo zdravje potrošnikov – primeri umikov in odpoklicev živil;
- Odgovornost nad varnostjo živil v prometu in inšpekcijski nadzor;
- Vzpostavitev HACCP sistema – zakaj, kdo in kdaj?
- HACCP načrt in spremljajoči programi;
- Mikrobiološki, kemijski in fizikalni dejavniki tveganja za varnost hrane;
- Mikroorganizmi, ki povzročajo okužbe in higiensko tehnične zahteve za prostore priprave;
- Higienske in zdravstvene zahteve za osebe, ki delajo v proizvodnji in prometu z živili;
- Čiščenje in razkuževanje v času Covid-19 in po njem;
- Pot prenosa Covid-19: higiena rok, higiena kašlja, uporaba zaščitne maske; živil;
- Shranjevanje živil in sledljivost - določitev sekundarnega roka uporabe;
- Obvezne evidence oz. dokumentacija;
- Najpogostejše napake pri pripravi hrane in inšpekcijski nadzor;
- Informiranje potrošnikov o alergenih v živilih;
- Nove zahteve zakonodaje: omejitev akril-amida v živilih;
- Trans maščobne kisline:
- Pravilnik o največji dovoljeni vsebnosti trans-maščobnih kislin v živilih;
- Trenutno poostren nadzor: Etilenoksid v sezamu in živilih iz njega s poreklom iz Indije in bambusova vlakna v polimernih materialih za stik z živili;
- Vprašanja udeležencev.

KOMU JE VSEBINA WEBINARJA NAMENJENA?

Webinar je namenjen dejavnosti gostinstva:
- dejavnost hotelov in drugih nastanitvenih obratov, ki nudijo hrano;
- dejavnost prehrambenih gostinskih obratov;
- dejavnost restavracij in gostiln;
- dejavnost okrepčevalnic, samopostrežnih restavracij;
- dejavnost slaščičarn, kavarn;
- dejavnost premičnih in provizoričnih gostinskih obratov;
- dejavnost turističnih kmetij;
- točenje pijač – bari;
- dejavnost menz, priprava in dostava hrane.

KDO VODI WEBINAR?

MARIJA GAJŠEK, je univerzitetna živilska tehnologinja in ima v**eliko izkušenj na področju proizvodnih procesov priprave hrane, higiene živil in vpeljavi HACCP načrtov v obrate gostinstva** Izvedla je številna izobraževanja na temo HACCP-a in zagotavljanja potrebnih informacij o živilih potrošnikom pri označevanju alergenov v živilih. **Pokriva področje varne hrane,** varnosti pri delu in požarne varnosti. **V številnih podjetjih, gostinskih obratih in trgovskih centrih opravlja nadzor kakovosti.** V sklopu nadzora opravlja **nadzor nad procesi priprave hrane in verifikacije HACCP sistemov**. **Izvaja plane vzorčenj, odvzem vzorcev živil in vode**, izobražuje zaposlene s področja varne priprave hrane, varnosti pri delu in požarne varnosti, svetuje glede označevanj**a živil in pomaga nosilcem dejavnosti p**ri izvedbi umikov in odpoklicev živil s trga.

KDAJ BO WEBINAR POTEKAL?

Webinar bo potekal v sredo, 26.05. 2021 s pričetkom **ob 9.00 uri** v aplikaciji ZOOM. Webinar bo trajal predvidoma 4 ure.

PRIJAVE IN KOTIZACIJA:

Na webinar se prijavite s priloženo prijavnico, ki jo posredujete na **izobrazevanja@ekselenta.si** . Na dogodek se lahko prijavite tudi preko spletnega obrazca, ki je dosegljiv na naslovu: **http://ekselenta.si/izobrazevanja/**.

Kotizacija znaša 100,00 eur na udeleženca (nismo DDV zavezanec). Zajema predavanje, gradivo in potrdilo o udeležbi.

VLJUDNO VABLJENI!