

HACCP aneb máte kritické body správně?

Ing. Lucie Janotová, Ph.D.

27. srpna 2019 PRAHA

Hotelová škola Radlická – Hotel Matura, Radlická 591/115

Seminář vám poskytne informace k tomu, zda máte efektivně nastaveny kritické body, zda celý systém je aktuální a není zbytečně byrokratický. Je určen především těm, kteří jsou za systém HACCP zodpovědní (vedoucí pracovníci, členové týmu HACCP), ale i těm, kteří si chtějí osvěžit své znalosti. Účastníci získají návod, jak provést ověření, aktualizaci anebo případně zjednodušení systému HACCP v praxi (ve vlastním provozu).

Ověřte si, zda máte systém kritických bodů zaveden správně, zda je aktuální a není zbytečně byrokratický

Systém HACCP musí být pomocník a ne přítěž!

Víte, co je se v souvislosti se systémem HACCP nutné a co není?

Máte efektivně nastaveny tzv. kritické body?

Umíte ve svém provozu správně určit nebezpečí pro přípravu pokrmů?

Jaké jsou nejčastější chyby při udržování systému HACCP?

Jak v systému zohlednit problematiku diet či potravinových alergenů?

Zaměříme se na:

- základní principy systému HACCP (praktické využití)
- postupy zavádění systému HACCP
- nebezpečí z potravin (zdroje a příčiny kontaminace a prevenci)
- možnosti zjednodušení systému
- ověřování systému (zásady sebehodnocení, interní audit)
- zacházení s potenciálně nebezpečnými pokrmy

Konkrétní dotazy je možno zapsat do přihlášky do kolonky POZNÁMKA nebo zaslat na e-mail: info@jidelny.cz do 5. 8. 2019.

Program:

08:45 – 09:00 Prezentace účastníků

09:00 – 12:00 Systém HACCP

>>> PŘIHLÁSIT SE <<<

Účastnický poplatek: 950 Kč vč. DPH / osoba

Účastníci semináře obdrží osvědčení o absolvování a studijní materiály. V ceně není zahrnuto občerstvení.

Podrobnosti rezervace – storno podmínky:

1. Na seminář je nutno se přihlásit elektronickou formou na www.jidelny.cz.
2. Vstupné je splatné nejpozději 10 dní před datem konání kurzu převodem na účet u Fio banky 2700327409/2010, variabilní symbol bude číslo přihlášky. Do příkazu uveďte příjmení účastníka (pro identifikaci platby). Předpis k platbě získáte vyplněním přihlášky na www.jidelny.cz. **Věnujte, prosím, vyplnění přihlášky mimořádnou pozornost, na jejím základě bude vystaven daňový doklad o platbě.**
3. Daňový doklad Vám bude zaslán v elektronické podobě na Vámi uvedenou e-mailovou adresu v okamžiku připsání požadované částky se správným variabilním symbolem na náš bankovní účet. Oznámení o platbě přineste, prosím, s sebou.
4. Zasláná přihláška je závazná. Bezplatné storno přihlášky přijímáme nejpozději 5 pracovních dní před zahájením semináře. Po tomto termínu hradí účastník stornovací poplatek ve výši 100 Kč/os. Přihlášku lze zrušit pouze písemně na e-mail: info@jidelny.cz. Při zrušení přihlášky v den akce nebo neúčasti přihlašovaného nebo jeho náhradníka poplatek nevracíme.
5. Případné změny programu budou uveřejněny na portálu Jidelny.cz. V případě dotazů jsme Vám k dispozici na info@jidelny.cz.

Jak se dostanete do Hotelu Matura v Praze?

Spojení z vlakového nádraží Praha-Smíchov:

Nastupte na metro směr Nové Butovice. Po výstupu z metra B – Nové Butovice, projděte Office parkem, přejděte hlavní silnici Řeporyjská a pokračujte dále k NC Galerie Nové Butovice, po levé straně se nachází Hotelová škola Radlická (500 m od stanice metra - Nové Butovice).

Spojení z ÚAN Florenc:

Nastupte na metro směr Nové Butovice, projděte Office parkem, přejděte hlavní silnici Řeporyjská a pokračujte dále k NC Galerie Nové Butovice, po levé straně se nachází Hotelová škola Radlická (500 m od stanice metra - Nové Butovice).

Trasy veřejnou dopravou jsou pouze orientační. Během roku může docházet k výlukám v daných městech. Doporučujeme před cestou ověřit trasy veřejné dopravy.

Těšíme se na Vás!