



BIOTEHNIŠKI IZOBRAŽEVALNI CENTER LJUBLJANA

lžanska cesta 10, 1000 Ljubljana, Tel>01/280 7 600, Fax>01/280 7 620, bic@bic-lj.si, www.bic-lj.si

VABILO NA BREZPLAČNO USPOSABLJANJE »HIGIENA IN HACCP V PREHRANSKIH OBRATIH«

Spoštovani,

z veseljem vas vabimo na **brezplačno usposabljanje *Higiena in HACCP v prehranskih obratih***, ki je namenjeno zaposlenim v gostinstvu in živilstvu, predvsem v prehranskih obratih, šolskih kuhinjah, kjer je nujno visoko osebno higiensko stanje, upoštevanje higiene delovnega prostora, higiensko postopanje z živili in upoštevanje načel sistema HACCP (Hazard analysis and critical control points). Usposabljanje je financirano iz evropskega socialnega sklada, zato je za zaposlene osebe (ne smejo imeti statusa brezposelne osebe, upokojenca ali študenta) **brezplačno**.

Po končanem usposabljanju vsak udeleženec prejme **potrdilo o uspešno opravljenem usposabljanju**, ki služi tudi kot **dokazilo ob morebitnem inšpekcijskem nadzoru**.

Usposabljanje poteka v obliki kontaktnih ur in samostojnega dela.

Termini usposabljanja za skupino do največ 20 udeležencev:

- | |
|---------------------------------------|
| ➤ četrtek, 19. 5. 2022, 15.00 – 18.45 |
| ➤ torek, 24. 5. 2022, 15.00 – 18.45 |
| ➤ četrtek, 26. 5. 2022, 15.00 – 18.45 |

Vsebina programa:

- **Slovenska in EU zakonodaja s področja zagotavljanja varnosti živil**
Nadzor in odgovornost nosilcev živilske dejavnosti
- **Sistem HACCP: načela, diagram poteka, analiza tveganja in določanje kritičnih kontrolnih točk, HACCP plan, notranji nadzor**
Dobra proizvodna in higienska praksa
- **Zunanji nadzor, ukrepanje v primeru neskladnosti (umik, odpoklic)**
Izobraževanje delavcev v živilski stroki
- **Higiena živil, delovnega prostora in osebna higiena**
Mikrobiološka in kemijska kakovost živil
Osebna higiena
Higiena delovnega prostora in pripomočkov; čiščenje...
- **Tveganja in varna hrana**
Praktični primeri biološkega, kemijskega in fizikalnega tveganja kakovosti živil
Ravnanje z odpadki in prevoz živil
Embalaža v stiku z živili
Označevanje živil – novosti

Usposabljanje bo potekalo na lokaciji BIC Ljubljana, Cesta v Mestni log 47, 1000 Ljubljana.

Za morebitna dodatna vprašanja lahko pokličete na telefonsko številko **(01) 28 07 601** (Nataša Rakar) ali pišete na elektronski naslov natasa.rakar@bic-lj.si.