

HACCP 1 – Dobre praktyki w produkcji żywności

Szkolenie kierowane jest do personelu branży spożywczej, stołówek, restauracji oraz hoteli chcących zgłębić swoją wiedzę na temat mikrobiologii i prawidłowego postępowania z żywnością.

Kurs odbywa się w języku islandzkim z polskim tłumaczem.

Program szkolenia:

- Mikrobiologia – zachowanie i rozmnażanie się bakterii – zatrucia pokarmowe
- Obróbka żywności – temperatura, skażenie krzyżowe, przechowywanie.
- Higiena i mycie – Plan mycia, dokumentacja mycia i pobieranie próbek
- Higiena osobista – ubranie robocze, mycie rąk
- Współpraca, odpowiedzialność i zaufanie
- Krótkie przedstawienie systemu HACCP

Czas trwania szkolenia: 1 x godz.