



Program akce:



# ***BEZPEČNOST POTRAVIN***

Registrační číslo projektu: 26/000/5578a/100/004469

Počet hodin výuky: 6,5 hodiny

- Co je a co zahrnuje bezpečnost potravin
- Legislativa – zákonné požadavky
- Obecné principy správné výrobní a hygienické praxe
  
- Zásady čištění a dezinfekce
- Odpady
- Deratizace a dezinsekce
  
- Zásady osobní a provozní hygieny
- Požadavky na zdravotní stav osob
- Zdravotní nebezpečí z potravin a jejich rizika
  
- Zopakování nejdůležitějších bodů
- Dotazy

Osobní údaje budou v souladu s nařízením EP a Rady (EU) 2016/679 o ochraně fyzických osob v souvislosti se zpracováním osobních údajů a o volném pohybu těchto údajů a o zrušení směrnice 95/46/ES v platném znění zpřístupněny také Státnímu zemědělskému intervenčnímu fondu a Ministerstvu zemědělství pro účely administrace, kontroly a evaluace SP SZP