



Program akce:



BEZPEČNOST POTRAVIN

Registrační číslo projektu: 25/000/5578a/100/001446

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