



Spolufinancováno
Evropskou unií

STRATEGICKÝ PLÁN SZP

Program akce:

UniConsulting

Správná výrobní a hygienická praxe

Registrační číslo projektu: 26/000/5578a/100/002057

Počet hodin výuky: 2 hodiny

- **Zákonné požadavky**
- **Požadavky na provozovny a zařízení**
- **Požadavky na potraviny**

- **Zásady čištění a dezinfekce**
- **Klasifikace nečistot, sanitační plán odpady**
- **Osobní a provozní hygiena, alimentární onemocnění**

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