

Rövid oktatási tematika

Élelmiszerhigiéniai, HACCP alap oktatás közétkeztető főzőkonyhán, tálalókonyhán dolgozó munkavállalók számára

- Élelmiszer jellemzése, élelmiszer minőség, élelmiszer biztonság
- Közétkeztetési szabályok, fő tudnivalók a konyhákban (étlap, adagolás, ételminta, stb)
- a HACCP rendszer aktuális célkitűzései, működésének eredményei, rendszer esetleges változásai
- A közétkeztetésben leggyakrabban előforduló fizikai, kémiai, biológiai veszélyforrások.
- a képzésben érintettek tevékenységük, munkájuk által befolyásolt folyamat alapelvei,
- az élelmiszer-szennyeződések okai, forrásai és megelőzésük lehetőségei,
- az élelmiszer-tárolás és a -hűtés élelmiszerbiztonsági jelentősége,
- a hőkezelés műveletének fontossága,
- Tálalás, készentartás szabályai
- az egyes kritikus pontok jelentősége a kritikus határértékek, a felügyelő eljárások, eltérés esetén a végrehajtandó intézkedések, nyilvántartások vezetése,
- az állati kártevők elleni óvintézkedések,
- a hulladékkezelés,
- a személyi higiénés előírások,
- az egységben alkalmazott fertőtlenítési és kézmosási szabályok,
- Mosogatási és takarítási szabályok.
- az élelmiszerbiztonsággal kapcsolatos vevői, fogyasztói reklamációk, ételmérgezés, fertőzés vagy gyanúja esetén elvárt feladatok,
- a berendezések, mérőeszközök helyes használata

Készítette:


HACCP Tanácsadó Kft.
6723 Szeged, Budapesti krt. 31/A 1/3.
Adószám: 23963269-2-06
Bankszámlaszám:
14100282-20351949-01000008