

KAKO SE PRIPRAVITI NA INŠPEKCIJO?

predavanje

GASTexpo – Sejmi okusov, sreda 1.2.2017 ob 12.uri

O seminarju

Osebe, ki pri svojem delu prihajate v stik s hrano, imate pogosto težave z verifikacijo obstoječega HACCP sistema in obilico dokumentacije, ki je dostikrat sama sebi namen. Inšpekcijski nadzor pa vam še vedno predstavlja strah in nepotrebne zadrege.

Na predavanju boste izvedeli na kaj je potrebno biti pozoren pri inšpekcijskem pregledu, podani bodo dosednji primeri dobre prakse, kaj je po zakonodaji obvezno in kaj ne ...

Na seminarju se izdajo **potrdila o rednem usposabljanju odgovorne osebe**. S tem potrdilom lahko nato v svoji organizaciji poučite osebje o pravilnem ravnanju s hrano in zadostite zakonskim zahtevam.

Kraj dogodka

GASTexpo - Sejmi okusov
Gospodarsko razstavišče Ljubljana
HALA A2/115
od 12:00 do 14:00

Kotizacija in plačilo

Predavanje je **BREZPLAČNO!**

Prijave

Število udeležencev je omejeno. Prijave sprejemamo do zasedbe vseh mest.

Izpolnjeno prijavnico lahko pošljete:

- na naš naslov: Barjans d.o.o., Pod Hruševco 20, 1360 Vrhnika
- na e-mail: ana.basic@barjans.si
- na fax: 01 750 66 48



O predavateljici



Nataša Mežnarič, po izobrazbi diplomirana sanitarna inženirka, z dodatnim znanjem iz študija vodenja kadrov, že enajsto leto vzpostavlja sisteme čiščenja in higiene v objektih. Je strokovna sodelavka Zdravstvene fakultete, smer sanitarno inženirstvo. Je mentorica študentov, ki pri njej opravljajo strokovno prakso kot bodoči zdravstveni inšpektorji. Za seboj ima že preko 300 projektov vzpostavljanja standardov higiene in HACCP sistemov.