

Pozvánka na bezplatnou přednášku

Ředitel Hygienické stanice hlavního města Prahy (dále jen „HSHMP“) si dovoluje pozvat všechny zájemce z řad odborné i laické veřejnosti na přednášku, jejíž hlavním tématem je

Systém kritických bodů - HACCP

správná výrobní praxe, osobní a provozní hygiena, nejčastější alimentární nákazy pro provozovatele stravovacích služeb

Obsah přednášky:

HACCP

Co je to HACCP? Na jakých principech je tento systém založen?

Zásady správné výrobní praxe

Jaké jsou zásady správné výrobní praxe?

Osobní a provozní hygiena

Je dodržování osobní a provozní hygieny samozřejmost?

Nejčastější alimentární onemocnění

Jaká jsou nejčastější alimentární onemocnění? Jak zabránit jejich vzniku?

Přednáška HSHMP se bude konat ve čtvrtek **30. 3. 2017 od 13:00 hodin**, ve velké zasedací místnosti HSHMP, Rytířská 404/12, Praha 1.

V případě zájmu o bližší informace se obraťte na MUDr. Hanu Kunstovnou, ředitelku odboru HV a PBU, telefon 296 336 702 nebo emailem hana.kunstovna@hygp Praha.cz.

Těšíme se na Vaši účast na této přednášce.

RNDr. Jan Jarolímek, MBA

ředitel