VABILO NA DELAVNICO DOBRE HIGIENSKE PRAKSE ZA ŽIVILCE IN GOSTINCE

Na delavnici boste seznanjeni z naslednjimi vsebinami:

- Uredbo o higieni živil 852/2004.
- Smernicami dobre higienske prakse/HACCP za gostinstvo;
- Smernicami dobrih higienskih navad na načelih sistema HACCP v trgovinski dejavnosti
- bistvene novosti, ki jih prinaša **Pravilnik o največji dovoljeni vsebnosti transmaščobnih kislin v živilih**

Udeleženci boste lahko dobili odgovore tudi na vaša konkretna vprašanja, ki se nanašajo na specifiko vaše dejavnosti.

Delavnica bo potekala v sredo, 8.5.2019, s pričetkom ob 16. uri v prostorih OOZ Zagorje, Cesta zmage 35 b. Predavala bo Tanja Lukančič, T-Projekt.

Udeležba na delavnici je brezplačna, dodatne informacije in obvezna predhodna prijava na naslednjih kontaktih:
sasa.pegan@ozs.si; 041 458 081
tea.urbanija@ozs.si; 041 470 555

Projekt je sofinanciran s pomočjo Evropskega sklada za regionalni razvoj, Ministrstva za gospodarski razvoj in tehnologijo ter SPIRIT Slovenija, javna agencija