



PRILAGODITEV HIGIENSKIH UKREPOV PRI PRIPRAVI IN POSTREŽBI OBROKOV V BOLNIŠNICAH, DOMOVIH ZA STAREJŠE OBČANE IN OSTALIH DELUJOČIH JAVNIH KUHINJAH ZARADI COVID-19

OPIS

Vpliv ukrepov za omejitev okužb s koronavirusom na delovne procese priprave in postrežbe obrokov hrane in prilagoditev sistema HACCP ter spremljajočih higienskih programov v kuhinji bolnišnic ter domov za starejše občane in internih kuhinjskih obratov podjetij, ki pripravljajo obroke za svoje zaposlene in zunanje uporabnike

Zaradi sprejetih ukrepov za omejitev okužb s koronavirusom se je vaše delo in delo vaših zaposlenih, ki pripravljajo in strežejo obroke, obrnilo na glavo.

- Se tudi vi sprašujete, **kako organizirati pripravo in postrežbo obrokov**, da bodo ti procesi sami in pripravljena živila varna tako za zaposlene kot za vaše uporabnike?
- Katere ukrepe je treba sprejeti, kako dopolniti obstoječe procese in kako vse to vpliva na sistem HACCP?
- Kaj lahko odgovorni za izvajanje prehrane v javnih kuhinjah **pričakujete glede zakonodajnih sprememb**?
- Kakšna bo **nova vloga osebja**, ki sodeluje pri postrežbi obrokov?
- Kako boste lahko kljub omejitvam izvajali **dejavnost prodaje pripravljenih obrokov zunanjim kupcem**?
- Kako vzpostaviti aktualen, dopolnjen higienski nadzor?

Temeljito morate revidirati in prilagoditi preventivne ukrepe. Svetovali vam bomo, kako delovne postopke na novo opredeliti tako v spremljajočih higienskih programih kot v sistemu HACCP, da so življenjski in se dejansko tudi lahko upoštevajo v vsakodnevem delu. Vse je odvisno od vas, bodite pripravljeni.

Seznajte se z rešitvami in strategijami najboljših – pridružite se nam na spletnem srečanju v živo in izmenjate izkušnje s predavateljico.

Online seminar **spremljate preko lastnega računalnika ali mobilne naprave, ni vam treba zapuščati delovnega mesta ali doma**. Vprašanja postavljajte sproti, predavateljica bodo nanje odgovarjali sproti ali na koncu.

Vprašanja nam lahko pošljete tudi vnaprej – na naslov: petra.ertl@forum-media.si

- Pregled obstoječega sistema HACCP in spremljajočih higienskih programov
- Kakšne ukrepe in navodila pristojnih institucij pričakovati?
- Cilji nadzora na področju higiene živil
- Potrebni previdnostni ukrepi v kuhinji pri pripravi obrokov ter pri postrežbi zaposlenim in uporabnikom ter varovancem
- Urejanje dokumentacije in sporočanje sprememb higienskih pravil pri prehranjevanju uporabnikom
- Tržna dejavnost prodaje pripravljenih obrokov zunanjim kupcem – kako bi po novem?

AVTORJI

dr. Mojca Jevšnik

Dr. Mojca Jevšnik je zaposlena na Zdravstveni fakulteti Univerze v Ljubljani, in sicer na Oddelku za sanitarno inženirstvo. Delovna področja, s katerimi se ukvarja, segajo na varnost živil, vzpostavitev in vodenje sistema HACCP, dobre higienske prakse.

SPLOŠNI POGOJI

SEMINARJI

Kotizacijo je po prejemu predračuna treba poravnati najmanj tri dni pred izvedbo seminarja. Za proračunske porabnike veljajo plačilni pogoji v skladu z zakonodajo o javnih plačilih. Pisna odpoved udeležbe je mogoča najkasneje tri delovne dni pred izvedbo seminarja. Udeleženci, ki po tem roku prekličejo udeležbo ali se seminarja ne udeležijo, niso upravičeni do povrnitve kotizacije oz. so dolžni poravnati celotno kotizacijo. Lahko pa na seminar pošljejo drugega udeleženca. Odpoved udeležbe zaradi bolezni je mogoča le s predloženim zdravniškim potrdilom. Pridržujemo si pravico do odpovedi seminarja – v tem primeru kotizacijo povrnemo v celoti. S pisno prijavo na izobraževanje sprejemate ta določila in splošne pogoje.