



WYMAGANIA SANITARNO- HIGIENICZNE DLA ZAKŁADÓW ŻYWNOŚCI I ŻYWIENIA

ANALIZA SYTUACJI

- znaczna liczba uchybień sanitarno-higienicznych w obiektach żywności i żywienia;
- niezajomość przepisów sanitarno-higienicznych przez osoby rozpoczynające działalność w obiektach żywności i żywienia

ANALIZA PROBLEMU

- brak dostatecznej wiedzy nt. aktualnych przepisów higieniczno-sanitarnych dot. właściwego prowadzenia zakładów żywności i żywienia wśród przedsiębiorców

CEL

- poszerzenie wiedzy osób prowadzących i pracujących w zakładach żywności i żywienia,
- uświadomienie przedsiębiorcom jakie mogą wystąpić skutki nieprzestrzegania reżimu sanitarnego, w odniesieniu do bezpieczeństwa zdrowotnego konsumentów.

Koncepcja

- bezpłatne narzędzie, ogólnie dostępne przybliżające w jasny i zrozumiały sposób wymogi i przepisy sanitarne

Narzędzia

- opracowanie treści szkolenia, prezentacja na żywo, udostępnienie linku na www.PSSE oraz w social mediach (FB, TT) do bezpłatnego szkolenia dla osób prowadzących i pracujących w zakładach żywności i żywienia.