

## MINIMUM SANITARNE

nr katalogowy: 12/SZ/CONLEX

### Cel szkolenia:

- teoretyczne i praktyczne przygotowanie do wykonywania zawodu osób biorących udział w procesie produkcji lub obrocie żywnością, w tym środkami spożywczymi oraz materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z tymi artykułami.

### Tematyka szkolenia:

- przepisy regulujące zagadnienia bezpieczeństwa i utrzymania jakości zdrowej żywności,
- zagrożenia wynikające z zanieczyszczeń żywności,
- zapobieganie zanieczyszczeniom żywności, zatruciom i zakażeniom pokarmowym,
- zasady dobrej praktyki higienicznej.

### Warunki stawiane kandydatom:

- wykształcenie min. podstawowe,
- ukończone 18 lat,
- orzeczenie lekarskie o braku przeciwwskazań do wykonywania zawodu.

