

Vzdelávací program ďalšieho vzdelávania akreditovaný
Ministerstvom školstva Slovenskej republiky
POA: 3247/2011-69/2



Epidemiologicky závažné činnosti v potravinárstve

Vzdelávací program je zameraný na získanie odborných vedomostí v oblasti ochrany zdravia ľudí pri výrobe, manipulácii a uvádzaní potravín do obehu pre profesie:

- v potravinárskych prevádzkach a v gastronomických zariadeniach: správca, prevádzkar, pracovník stravovacieho zariadenia a zariadenia spoločného stravovania; predavač potravinárskeho tovaru a mäsa; spracovateľ, robotník pri spracovaní mäsa a rýb; výrobca a spracovateľ pekárenských, cestovinárskych a cukrárenských výrobkov, mliekarenských a mrazených mliečnych výrobkov a zmrzliny; ovocia, zeleniny a príbuzných produktov
- gazdiná, pomocnica v domácnosti
- majster odborného výcviku, vyučujúci zamestnanec v oblasti vzdelávania v potravinárstve a gastronómii

Moduly je možné absolvovať samostatne.

Modul č.1: Výroba, manipulácia a uvádzanie do obehu potravín a pokrmov I. – hygienické minimum pre obchod a stravovacie zariadenia

- pre uchádzačov o získanie odbornej spôsobilosti na výkon epidemiologicky závažných činností pri výrobe, manipulácii a uvádzaní do obehu potravín a pokrmov podľa § 15 zákona NR SR č. 355/2007 Z.z. o ochrane a podpore verejného zdravia v platnom znení,
- pre osoby pracujúce pri výrobe, manipulácii a uvádzaní do obehu potravín a pokrmov v rámci aktualizácie odborných vedomostí.

Rozsah vzdelávacieho programu: 20 vyučovacích hodín (1 hod. = 45 minút)

Modul č.2: Výroba, manipulácia a uvádzanie do obehu potravín a pokrmov II. – HACCP a zásady správnej výrobnéj praxe

- pre osoby pracujúce pri výrobe, manipulácii a uvádzaní do obehu potravín a pokrmov v rámci aktualizácie odborných vedomostí.

Rozsah vzdelávacieho programu: 10 vyučovacích hodín (1 vyučovacia hodina = 45 minút)

Odborný garant: MUDr. Soňa Kešeláková
preventívny pracovný lekár

Účastník získa osvedčenie o absolvovaní príslušného modulu vzdelávacieho programu.

Modul č.1: Výroba, manipulácia a uvádzanie do obehu potravín a pokrmov I. – hygienické minimum pre obchod a stravovacie zariadenia

- hygienické minimum pre obchod a stravovacie zariadenia
- právne predpisy súvisiace s výkonom epidemiologicky závažných činností v potravinárstve, požiadavky na odbornú a zdravotnú spôsobilosť
- základy potravinárskej terminológie z hľadiska ochrany zdravia
- alimentárne nákazy a otravy z potravín a pokrmov, mikrobiologická a chemická kontaminácia potravín, ovplyvnenie potravín pri výrobe, skladovaní a manipulácii
- sanitačný program
- hygienické požiadavky na potravinárske prevádzky, pri výrobe a manipulácii s potravinami (rizikové potraviny) a pokrmami, tepelná úprava, uchovávanie
- hygienické požiadavky na prevádzku
- hygienické požiadavky na skladovanie, na prepravu potravín a príjem surovín
- skladovacie podmienky
- obaly, obalový materiál
- skladovanie a likvidácia odpadu
- zásady správnej výrobnéj praxe a systému HACCP
- všeobecné zásady prvej pomoci

Účastník vzdelávania nadobudne odborné predpoklady na vykonávanie epidemiologicky závažných činností v potravinárstve vo všetkých typoch potravinárskych prevádzok (výroba, distribúcia, predaj, manipulácia, výdaj), vrátane zariadení spoločného stravovania pre deti a mládež

Modul č.2: Výroba, manipulácia a uvádzanie do obehu potravín a pokrmov II. – HACCP a zásady správnej výrobnéj praxe

- právne predpisy súvisiace s výkonom epidemiologicky závažných činností v potravinárstve
- HACCP - praktické princípy, história, výhody zavedenia a prínos pre firmu, cieľ systému HACCP
- aplikácia princíпов systému HACCP
- dodržiavanie osobnej a prevádzkovej hygieny, povinnosti zamestnancov – OOPP, pracovný odev a obuv
- vytvorenie tímu HACCP
- identifikácia kritických kontrolných bodov, stanovenie kritických limitov, vytvorenie monitorovacieho systému, definovanie nápravných opatrení a overovacích postupov, vytvorenie dokumentácie a vedenie záznamov, školenie zamestnancov
- prevádzková hygiena
- ochorenia z potravín a ich prevencia
- zásady prvej pomoci.

Účastník vzdelávania získa odborné predpoklady na správnu aplikáciu zásad správnej výrobnéj praxe a systému HACCP v oblasti identifikácie možných rizík a určenia kritických bodov kontroly v prevádzke.

