

Sekcija gostincev, živilcev in turizma pri OOOZ Nova Gorica

organizira in vabi na

HACCP USPOSABLJANJE za gostince oz. vse, ki imate pri svoji dejavnosti stik z žvili ter predstavitev izdelkov Nova

6. novembra 2023, ob 10. uri
v dvorani Obrtnega doma v Novi Gorici



Program usposabljanja HACCP je letos dopolnjen z novosti v zakonodaji in obveznosti ter informacijo o najpogostejših napakah, ki jih na terenu zaznavajo inšpektorji za varnost hrane

Predavala bo mag. Katarina Železnik Logar, dipl. san. inž., mag. znanosti o okolju (IVD Maribor)

Program strokovnega izobraževanja:

- Zahteve zakonodaje na področju varne hrane
- Higiena živil, odgovornosti nosilcev dejavnosti in zaposlenih
- Sistem HACCP v praksi, kdaj lahko uporabljamo smernice, kdaj izdelati lasten HACCP načrt?
- Spremljajoči higienski programi
- Novosti v zakonodaji in obveznosti (transmaščobne kisline, akrilamid, kultura varnosti hrane, donacije hrane ipd.)
- Umik in odpoklic živil
- Vodenje HACCP dokumentacije
- Priporočila in zahteve za dopolnitev dokumentacije v primeru dostave hrane na druge lokacije, obvladovanje izrednih razmer

- Najpogostejše napake, ki jih na terenu zaznavajo inšpektorji za varnost hrane



Predstavitve in pakušina izdelkov italijanskega družinskega podjetja Nova z večletno tradicijo

Predstavitve z degustacijo bo pripravilo družinsko podjetje JMR d.o.o. (Jani in Jana Markočič).

Vsebina predstavitve:

- Največ časa posvetijo izbiri sestavin, saj je to ključnega pomena za pridobitev visokokakovostnih izdelkov: vrtnine izbirajo pri majhnih pridelovalcih, vse sestavine so obdelane takoj po prihodu v proizvodnjo, zato se v omakah začuti pristen okus vseh glavnih sestavin.
- Ponujajo: kremne omake različnih okusov (gobe, tartufata, radič, šparglji, buče, pesto-bazilika,..), vloženo zelenjavo na različne načine (gobe, olive, mešana zelenjava, šparglji...)
- Večina produktov je brez laktoze, brez glutena in celo brez umetnih konzervansov. Sestavine so obdelane na poseben način, kar zagotavlja rok trajnosti do 36 mesecev.
- Predstavitve novih produktov: 'Okus brez maščob' (produkti brez olja in maščob), ki so še posebej zanimivi za pripravo hrane v pizzerijah in restavracijah (gobe, artičoki, popečena čebula, tuna,)
- Prednosti, uporaba ter uporabni recepti

Prijave: [spletni obrazec](#)

Kotizacija:

- 60,00 EUR (z DDV):
- Za člane OOO Nova Gorica in za zaposlene pri članih Sekcije gostincev, živilcev in turizma OOO Nova Gorica je udeležba brezplačna oz. članom udeležbo krije Sekcija gostincev pri OOO Nova Gorica.

Udeleženci prejmejo potrdilo o udeležbi.

Plačilo kotizacije: Vsi, ki niste člani OOO Nova Gorica, plačate kotizacijo pred udeležbo na transakcijski račun OOO Nova Gorica (SEMINAR), št.: SI56 04750-0000338387, sklic 00 0611, Delavska hranilnica d.d.. Ob prijavi navedite podatki za izstavitev računa: naziv podjetja/s.p., naslov, davčna številka/ID za DDV.

Vabljeni.

Saša Golob,
Predsednik sekcije gostincev, živilcev in turizma pri OOO Nova Gorica