

## Osvědčení o školení pracovníků COOP Velké Meziříčí

Dne 22. listopadu 2016 bylo provedeno školení pracovníků, vedoucích prodejen a představitelů prodejen spotřebního družstva COOP Velké Meziříčí, v oblasti znalostí nutných k ochraně veřejného zdraví v souladu se Zákonem č. 258/2000 ze dne 14. července 2000, o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů a v oblasti systému HACCP a GMP a GHP distribuce a uvádění potravin na trh formou maloobchodního prodeje.

### Osnova školení:

1. Legislativa - přehled platné legislativy v oboru
2. **Epidemiologicky závažná činnost – předpoklady pro výkon činnosti epidemiologicky závažné**
3. Nebezpečí a rizika při distribuci potravin – analýza, druhy nebezpečí, podmínky vzniku alimentární infekce, zdravotně nezávadná potravina
4. Hygienické zajištění prodeje pečiva v úseku prodeje nebaleného pečiva
5. Principy správné sanitace, desinfekce, desinsekce a deratizace
6. NAŘÍZENÍ EVROPSKÉHO PARLAMENTU A RADY (ES) č. 852/2004, NAŘÍZENÍ EVROPSKÉHO PARLAMENTU A RADY (ES) č. 1169/2011
7. Zákon 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích ve znění 180/2016 Sb., Vyhláška 69/2016 Sb., o požadavcích na maso, masné výrobky, produkty rybolovu a akvakultury a výrobky z nich, vejce a výrobky z nich
8. Značení nebalených potravin, problematika DP, zkrácení DP a dodržování lhůt
9. Problematika alergenů, společné prodeje nebalených potravin, křížení
10. Infekční onemocnění, alimentární nákazy, současná nálezová situace - infekční hepatitida typu A, shigellóza, virová onemocnění, toxikózy
11. Předcházení alimentárním onemocněním
12. Pravidla osobní hygieny, Pravidla provozní hygieny – daná vyhláškou a standardem
13. Osobní hygiena před vstupem na pracoviště
14. GHP/GMP – konkrétní případy a preventivní opatření v rámci zjištění na provozu.
15. Výsledky interního auditu – pozorování zjištěná při šetření, fotodokumentace
16. Dotazy, diskuse

### Bylo provedeno školení v oblasti HACCP. Školení bylo provedeno v následujících bodech:

1. Legislativa v oblasti HACCP
2. Základní pojmy
3. Rizika a nebezpečí
4. Systém HACCP distribuce a maloobchodního prodeje potravin
5. Nápravná opatření
6. Ověřovací postupy

V závěru byly položeny kontrolní otázky k dané problematice. Školení bylo provedeno v českém jazyce v rozsahu jedné hodiny. Bylo odpovězeno na otázky školených. Nedílnou součástí tohoto zápisu jsou presenční listiny z jednotlivých školení.

Školitel: MVDr. Petra Vasilová

experta partner, s.r.o.  
Dulánek 10a, 615 00 Brno  
DIČ CZ26219620

