

	Roczny harmonogram szkoleń F /P	Data wydania:	
		Wersja wydania:	
		Strona:	

Tematyka szkoleń	Q1/ data	Q2/data	Q3/data	Q4/data
Dobra Praktyka Produkcyjna i Dobra Praktyka Higieniczna				
System Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punków Kontroli				
Zagrożenia żywności				
Zatrucia pokarmowe i przeciwdziałanie				
Strefa brudna i czysta w Kuchni				
Higiena produkcji i higiena personelu				
Mycie i dezynfekcja				
Identyfikowalność żywności				