აჭარის ავტონომიური რესპუბლიკის ტურიზმისა და კურორტების დეპარტამენტი, სერვისის განვითარების სამსახური

ჰიგიენა და სურსათის უვნებლობა

10.05.2023 - 10.05.2023

ტრენინგის შესახებ

ჰიგიენა და სურსათის უვნებლობა

სსიპ „საქართველოს ტურიზმის ეროვნული ადმინისტრაცია“ იწვევს ქ. ბათუმში არსებული განთავსებისა და კვების ობიექტების წარმომადგენლებს ერთდღიან ტრენინგზე - „ჰიგიენა და სურსათის უვნებლობა“. ტრენინგს წარუძღვება აგრარულ მეცნიერებათა და ბიოლოგიის დოქტორი, სურსათის ექსპერტი მირანდა გორგილაძე.

განრიგი და ფორმატი

ტრენინგი ჩატარდება მიმდინარე წლის 10 მაისს 13:00 საათზე (ხანგრძლივობა 6 საათი) სასტუმრო „ბესტ ვესტერნ პრემიერში “, მის. ქ. ბათუმი, გორგილაძის 111.

პროგრამა

ტრენინგის თემატა:

- GMP (კარგი საწარმოო პრაქტიკა) და GHP (ჰიგიენის პრაქტიკა);
- წერილობითი პროცედურების (სტანდარტული ოპერირების პროცედურები) და სამუშაო ფორმების შემუშავება;
- პერსონალის სავალდებულო სწავლებების პოლიტიკა;
- სურსათის უვნებლობის პრინციპები, ჰიგიენა;
- HACCP სისტემის მიმოხილვა, მოსამზადებელი და დანერგვის ეტაპები;
- ალერგიის გამომწვევი ან მომეტებული მგრძნობელობის მქონე ნივთიერებები ან პროდუქტები;
- მომხმარებლის ინფორმირებულობა, პრეტენზიების მართვა და სხვა.