აჭარის ავტონომიური რესპუბლიკის ტურიზმისა და კურორტების დეპარტამენტი, სერვისის განვითარების სამსახური

სურსათის უვნებლობის პრინციპი საზოგადოებრივი კვების ობიექტებში

21.08.2025 - 21.08.2025

ტრენინგის შესახებ

საზოგადოებრივი კვების ობიექტების წარმომადგენლებისთვის სურსათის ეროვნული სააგენტო, სურსათის უვნებლობის დეპარტამენტის ორგანიზებით 21 აგვისტოს გამართავს საინფორმაციო სახის შეხვედრას ბიზნესოპერატორებთან.

შეხვედრის ადგილი: სასტუმრო ჰილტონ ბათუმი (მის: რუსთაველის ქუჩა N 40)

დასაწყისი: 11:00 საათი

განრიგი და ფორმატი

11:00 - 11:10 რეგისტრაცია

11:10 - 13:00

- საზოგადოებრივი კვების ობიექტის ჰიგიენის ნორმებთან დაკავშირებული მოთხოვნები - წინასწარი აუცილებელი პროგრამები
- სურსათისმიერი დაავადების გამომწვევი ძირითადი მიზეზები
- დაბინძურების გზები
- ფიზიკური, ქიმიური, ბიოლოგიური საფრთხეები
- სურსათის შენახვის ტემპერატურული რეჟიმები
- საზოგადოებრივი კვების ობიექტის ზოგადი მოწყობა
- კერძების მომზადების ტექნოლოგიური პროცესების ბლოკ-სქემა ჟურნალების/ჩანაწერები
- ზოგადი მიმოხილვა მოქმედი კანონმდებლობა და ნორმატიული აქტები
- სურსათის არაორგანიზებული წარმოების წესის დადგენილების მიმოხილვა
- ვიქტორინა
- კითხვა/პასუხი

13:00 - 14:00 ყავის შესვენება