

# Higiena i czyszczenie w branży owoców morza - internetowy dziennik szkolenia

Wypełniaj w miarę postępów w szkoleniu i zapisuj dokument. Wypełniony dziennik jest potrzebny jako część Twojego Egzaminu z Podstaw Higieny Żywności.

**Twoje imię i nazwisko**:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Rozdział #** | **Tytuł rozdziału** | **Data**  **zakończenia** | **Czas poświęcony na szkolenie\*** |
|  | Wprowadzenie |  |  |
| 1 | Segment pierwszy – higiena kontra bakterie |  |  |
| 2 | Segment drugi – bardziej szczegółowe spojrzenie na bakterie |  |  |
| 3 | Segment trzeci – ludzie generują problemy |  |  |
| 4 | Segment czwarty – unikanie zakażenia |  |  |
| 5 | Segment piąty – utrzymuj czystość |  |  |
| 6 | Segment szósty – zakażenie |  |  |
| 7 | Segment siódmy – ty i prawo |  |  |
| 8 | Segment ósmy – HACCP |  |  |
| 9 | Segment dziewiąty – Alergeny |  |  |
| 10 | Segment dziesięć – niezbędne elementy w zakresie higieny żywności dla smażalni ryb |  |  |
| 11 | Odpowiedzi na pytania do samooceny |  |  |
| 12 | Załącznik – podsumowanie punktów kluczowych |  |  |

\* 15, 30, 45 lub 60 minut

Data wykonania testu i wynik testu

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Wypełnij swój test praktyczny online |  | % |

# Jakie masz uwagi lub komentarze na temat pakietu online? Dodaj je do pola poniżej.

|  |
| --- |
|  |

Aby zarezerwować termin egzaminu lub zadać pytania dotyczące higieny żywności, napisz na [adres](mailto:onshore@seafish.co.uk) email [onshore@seafish.co.uk](mailto:onshore@seafish.co.uk).

Podpisz i podaj datę, kiedy będziesz gotowy(a) do przystąpienia do swojego egzaminu:

**/ /**

© SFIA 2024