

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 email onshore@seafish.co.uk.

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

_____ / ____/____