TYTUŁ: **MED-Anest Pierwsza Pomoc, Minimum Sanitarne**

CENA: **DO UZGODNIENIA**

PARAMETRY:

DANE KONTAKTOWE:

Sprzedający: **MED-Anest** (.: med-anest :.)
Adres: **ul ks K Józefiaka 4**
Miasto: **Chodzież**
Województwo: **wielkopolskie**
Telefon: **608328333**
2284985

OPIS:

MED-Anest Szkolenia z pierwszej pomocy, BHP, GHP/GMP HACCP minimum sanitarne (również e-learning)
• Kursy, szkolenia z pierwszej pomocy Chodzież, Piła, Poznań, Bydgoszcz, Gorzów wielkopolski….
• Szkolenia BHP, p/poż
• GHP/GMP, HACCP (dawne minimum sanitarne) - Szkolenia, wdrażanie systemów bezpieczeństwa żywności
• Usługi wykładowcy pierwszej pomocy, kwalifikowanej pierwszej pomocy oraz innych przedmiotów medycznych, kierunkowych zgodnych z kwalifikacjami (Szkoły medyczne, instytucje szkoleniowe, centra doskonalenia kadr medycznych)

Oferta szkoleń z pierwszej pomocy skierowana jest przede wszystkim dla:
● Szkół publicznych, niepublicznych
● Firm prywatnych, państwowych
● Urzędów i Instytucji Publicznych
● Firm specjalizujących się szkoleniami BHP
● Ośrodków szkoleniowych
● Szkół nauki jazdy
● Osób indywidualnych
W instruktarzach wykorzystuję prezentacje multimedialne, filmy instruktarzowe, ćwiczenia na fantomie z użyciem defibrylatora AED
Słuchacze otrzymują również materiały szkoleniowe.
SYSTEMY BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOŚCI GHP/GMP HACCP (minimum sanitatarne)
Po przystąpieniu naszego kraju do Unii Europejskiej nastąpiło wiele zmian dotyczących branży spożywczej. System cały czas jest w trakcie wielkich przemian i dostosowania do Europejskich norm.
Systemy bezpieczeństwa żywności są obowiązkowe nawet w najmniejszym sklepie czy małej gastronomii. Brak szkoleń wpływa na niewiedzę właścicieli, którzy zostawiają wprowadzanie podstawowych zasad na ostatnią chwilę lub do pierwszej wizyty Sanepidu. Nie musi tak być.
Powierz nam wprowadzenie systemów bezpieczeństwa żywności a uzyskasz:
• Księgę HACCP
• Instrukcje GHP/GMP
• Instrukcje odpowiednie do prowadzonej działalności
• Karty szkoleń pracowników
• Karty kontroli
• Wszelką inną potrzebną dokumentacją

a także:
• Nadzór i doradztwo
• Bezpłatne korekty w przypadku uwag jednostek kontrolujących

Proponujemy również przeszkolenie osób, które będą pracować w obrocie żywności z GHP czyli dawnego minimum sanitarnego.

Copyright Muku.pl