

Witajcie

Dziś temat z podstawach gastronomii to:

*System zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia..*

Proszę o odszukanie odpowiednich informacji na dostępnych znanych stronach i przesłanie notatki z zakresu:

1. Charakterystyka systemu HACCP
2. Opis dobrej praktyki higienicznej i produkcyjnej.

Notatkę przesłać proszę w formie zdjęcia na adres: [adrian207@op.pl](mailto:adrian207@op.pl)

Termin nadsyłania zadania mija dnia 17 maja.

Pozdrawiam:

Dorota Goraj-Przybylska