



KRÓTKIE ŁAŃCUCHY DOSTAW

Dobre praktyki higieniczne przy produkcji żywności w warunkach domowych.

Program szkolenia:

- 10.00 - 10.15 Rejestracja uczestników,
- 10.15 - 10.45 Cztery rodzaje form sprzedaży,
- 10.45 - 11.30 Wymagania weterynaryjne i przepisy higieny
w sprzedaży bezpośredniej i RHD.

29.05.2025 r.,

Izba Regionalna w Namysłowie
ul. Szkolna 2 46-100 Namysłów

Prowadzący: Renata Wojas