

TERVEZÉSI SEGÉDLET KÉSZÜL A KONYHÁK ÉS ÉTTERMEK TERVEZÉSÉHEZ,

2013. november 18-án tartotta legutóbbi megbeszélést az a munkacsoport, amely a Vendéglátás Jó Higiéniai Gyakorlat Útmutató mellékletét képező **tervezési segédletet** hivatott előkészíteni, elkészíteni. (A továbbiakban GHP munkacsoport.)

(Akik még nem ismerik: a GHP útmutató letölthető innen:

http://www.nebih.gov.hu/szakteruletek/szakteruletek/elelmiszer_takarmanybiztonsag/kozerdeku_a_datok/vendeglatas_ghp/archivum/2012_szept_2013_jan/utmutato_egyseges_szerkezetben

Az MSzÉSz képviseletében Gál Sándor, az ASSUR Kft. munkatársa vesz részt a GHP munkacsoport ülésein, ahol jelenleg a

- tervezési segédletben használandó az alapfogalmak (pl.: „adag”) kidolgozása és egységesítése;
- a tervezési program tartalmi követelményeinek megtárgyalása, kidolgozása;
- az egyes létesítménytípusok üzemeltetéséhez szükséges helyiségek meghatározása

a legfontosabb napirendi téma.

A tervezési segédlet kidolgozásához minden javaslatot, gondolatot, elképzelést, segítséget, kérést várunk a galsandor@assur.hu e-mail címre.

GÁL SÁNDOR

tulajdonos - cégvezető



Teljes konyha akár 2 hét alatt

ASSUR Kft.

1117 Budapest, Budafoki út 183.

Telefon: 06 (1) 481 9595; Fax: 06 (1) 481 9599

Mobil: 06 (30) 954 5361

E-mail: galsandor@assur.hu

Web: www.assur.hu

Skype: gal.sanyil

A GHP munkacsoport munkájáról részletesebben információk olvasható itt:

http://www.nebih.gov.hu/szakteruletek/szakteruletek/elelmiszer_takarmanybiztonsag/kozerdeku_a_datok/vendeglatas_ghp