Entrenamiento gratis en HACCP para establecimientos de comida

Minneapolis Health Department

Plan HACCP para Fermentación y Conservas

¡Traiga lo que tenga de su Plan de Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control (HACCP) a este taller gratis! Usted recibirá asistencia individualizada de parte de un miembro del equipo HACCP del departamento de Salud de la Ciudad de Minneapolis.

Algunos formatos del plan HACCP se encuentran disponibles en nuestra página web: http://www.ci.minneapolis.mn.us/health/inspections/HACCP

Este taller se llevara a cabo en dos ocasiones; una en Ingles otra en Español.

Algunos ejemplos de productos fermentados son yogurt, crème fraiche, kombucha y kimchi.

June 20

Lunes, 20 de Junio
Taller en INGLES
9:00 a.m. a 12:00 p.m.
Minneapolis Central Library, Doty Board Room
300 Nicollet Ave, Minneapolis MN 55401

y

junio 27

Lunes, 27 de Junio
Taller en Español
9:00 a.m. a 12:00 p.m.
Minneapolis Central Library, Doty Board Room
300 Nicollet Ave, Minneapolis MN 55401

Por favor regístrese. Nos gustaría saber cuántas personas van a asistir.

Para registrarse envíe un email a: food@minneapolismn.gov o llame a Justo Garcia 612-673-3619.

If you need this material translated or in an alternative format, please call 311 or 612-673-3000. **TTY** users may call 612-673-2157. If you need a disability-related accommodation, such as a sign language interpreter, please contact Leslie Foreman at food@minneapolismn.gov or 612-673-3544 by June 13, 2016.
Somali: Ogow. Haddii aad dooneyso in lagaa kaalmeeyo tarjamadda macluumaadkani oo lacag la' aan wac 612-673-3500. **Hmong**: Ceeb toom. Yog koj xav tau kev pab dawb txhais cov xov no, hu 612-673-2800.