



Warunki wstępne oraz system HACCP – wdrażanie systemu i jego prowadzenie

Plan Szkolenia:

Szkolenie składa się z dwóch części: teoretycznej i praktycznej

W części teoretycznej zostają omówione następujące zagadnienia:

1. Wstęp – Definicje GMP, GHP, HACCP oraz powiązania systemów.
2. Dobre Praktyki Produkcyjne i Higieniczne – zakres i szczegółowe omówienie.
3. System HACCP – szczegółowe omówienie 7 ustawowych zasad wchodzących w skład 12 etapów wdrażania systemu.
4. Procedury i instrukcje systemowe – zakres i przykładowa struktura.
5. Struktura dokumentacji i korzyści płynące z wdrożenia systemu.

W części praktycznej skupiamy się nad praktyczną stroną nadzorowania dokumentacji.

Uczestnicy szkolenia doskonalą w praktyce:

1. Powołanie zakładowego zespołu ds. HACCP.
2. Sporządzenie opisu wybranego produktu.
3. Sporządzenie jego schematu technologicznego.
4. Przeprowadzenie analizy zagrożeń tego produktu i wyznaczenie krytycznych punktów kontrolnych.
5. Określeniem zasad monitoringu i działań korygujących dla sporządzonej analizy zagrożeń.
6. Wypełnienie raportów związanych z analizą zagrożeń.

Udział w szkoleniu pozwala na:

- zdobycie wiedzy teoretycznej i praktycznej związanej z tworzeniem i prowadzeniem dokumentacji HACCP,
- lepsze przygotowanie pracowników firmy do urzędowej kontroli żywności.

Szkolenie jest przeprowadzone przez audytorów wewnętrznych systemu HACCP, mających doświadczenie w sporządzaniu i nadzorowaniu dokumentacji a także wdrażaniu systemu HACCP w różnego rodzaju zakładach.

Cena szkolenia wynosi 200zł netto od osoby.

Przed rozpoczęciem szkolenia, wszyscy jego uczestnicy otrzymują materiały szkoleniowe.