



Wymogi prawne dotyczące systemu HACCP – rozporządzenia, ustawy oraz kontrola urzędowa

Plan Szkolenia:

Szkolenie składa się z dwóch części: teoretycznej i praktycznej.

W części teoretycznej zostają omówione następujące zagadnienia:

1. Rozporządzenia i przepisy dotyczące systemu HACCP.
2. Urzędowa kontrola – organy urzędowe sprawujące nadzór nad producentami żywności i ich kompetencje.
3. Struktura organizacyjna organów nadzoru sanitarnego.
4. Definicje GMP, GHP, HACCP oraz etapy wdrażania systemu.

W części praktycznej skupiamy się nad praktyczną stroną nadzorowania dokumentacji.

Uczestnicy szkolenia doskonalą w praktyce:

1. Prowadzenie zapisów związanych z systemem HACCP.

Udział w szkoleniu pozwala na:

- zdobycie wiedzy praktycznej związanej z 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.