



Teoretyczne i praktyczne podstawy systemu HACCP

Plan Szkolenia:

Szkolenie składa się z dwóch części: teoretycznej i praktycznej.

W części teoretycznej zostają omówione następujące zagadnienia:

1. Wstęp – definicje GMP, GHP, HACCP,
2. Kontrola urzędowa i rozporządzenia obligujące do wdrożenia systemu.
3. Szczegółowe omówienie GMP, GHP i 7 zasad systemu HACCP.
4. Procedury i instrukcje.

W części praktycznej skupiamy się nad praktyczną stroną nadzorowania dokumentacji.

Uczestnicy szkolenia doskonalą w praktyce:

1. Zastosowanie Dobrych Praktyk w środowisku pracy.
2. Nadzór nad CCP.
3. Efektywne wypełnianie raportów.

Udział w szkoleniu pozwala na:

- zdobycie wiedzy praktycznej związanej z prowadzeniem dokumentacji HACCP,
- lepsze przygotowanie się pracowników firmy do urzędowej kontroli żywności,
- lepsze przygotowanie się pracowników do zapewnienia bezpieczeństwa produkowanej żywności poprzez efektywne wdrożenie systemu HACCP.

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.