



SZKOLENIE ONLINE

indywidualne webinarium



Wymagania systemu HACCP
dokumentowanie i wdrażanie systemu HACCP

SZKOLENIE ONLINE indywidualne webinarium: Wymagania systemu HACCP - dokumentowanie i wdrażanie systemu HACCP

CEL SZKOLENIA

Celem szkolenia jest zapoznanie uczestnika z podstawowymi założeniami systemu HACCP oraz zasadami systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności. Osoba, biorąca udział w webinarium zdobędzie wiedzę oraz niezbędne umiejętności w zakresie interpretowania wymagań systemu HACCP oraz jego wdrażania w swojej Organizacji.

RAMOWY PROGRAM SZKOLENIA

- ☑ System HACCP – jako podstawowy element systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności
- ☑ Wymagania Dobrych Praktyk (Dobra Praktyka Produkcyjna – GMP, Dobra Praktyka Higieniczna – GHP)
- ☑ **Wymagania systemu HACCP w Twojej organizacji**
 - opis produktu i diagram przepływu produktów oraz procesów technologicznych
 - analiza zagrożeń oraz ustalenie zagrożeń na wszystkich etapach dostarczania produktów
 - wyznaczanie punktów kontrolnych (CP) i Krytycznych Punktów Kontroli (CCP)
 - określanie limitów krytycznych
 - ustalanie zasad monitorowania CCP. Określanie działań korekcyjnych i korygujących
 - weryfikacja wdrożonego systemu HACCP
 - odpowiedzialności i uprawnienia w systemie HACCP

Jakie korzyści uzyskasz ze szkolenia?



zdobędziesz wiedzę z zakresu podstawowych wymagań systemu HACCP oraz obowiązujących przepisów prawnych w tym obszarze



dowiesz się, co to jest system zarządzania bezpieczeństwem żywności, którego filarem jest system HACCP i jakie są jego zasady



zdobędziesz wiedzę, jak efektywnie wdrażać wymagania systemu HACCP w praktyce



będziesz potrafił samodzielnie opracować dokumentację systemu HACCP dla swojej firmy