



## SZKOLENIE ONLINE



**Wymagania systemu HACCP**  
dokumentowanie i wdrażanie systemu HACCP



## SZKOLENIE ONLINE:

### Wymagania systemu HACCP - dokumentowanie i wdrażanie systemu HACCP

## CEL SZKOLENIA

*Celem szkolenia jest zapoznanie uczestników z podstawowymi założeniami systemu HACCP oraz zasadami systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności. Osoby, biorące udział w szkoleniu zdobędą 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
  - 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