

HACCP

nr katalogowy: 9/SZ/CONLEX

Cel szkolenia:

- teoretyczne i praktyczne przygotowanie właścicieli firm zajmujących się produkcją i obrotem żywności, kierowników produkcji, pełnomocników ds. jakości do prac związanych z wdrażaniem systemu HACCP.

Tematyka szkolenia:

- prawodawstwo w Unii Europejskiej i w Polsce w zakresie produktów spożywczych,
- bezpieczeństwo i jakość zdrowotna żywności w świetle przepisów krajowych,
- systemy zapewnienia jakości w przetwórstwie żywności,
- wymagania techniczne i higieniczne dla zakładów w świetle wprowadzania HACCP,
- rodzaje i charakterystyka zagrożeń mikrobiologicznych w produkcji żywności,
- rodzaje i charakterystyka zagrożeń chemicznych, fizycznych,
- etapy wprowadzania systemu HACCP,
- zasady systemu HACCP,
- zasady tworzenia dokumentacji,
- korzyści i trudności wynikające z funkcjonowania systemu HACCP.



Warunki stawiane kandydatom:

- wykształcenie min. zawodowe.