

# HACCP – Analiza zagrożeń i krytyczne punkty kontroli

Czas trwania: 2 dni / 16 godzin szkoleniowych

Opis:

Na szkoleniu uczestnicy zapoznają się z systemem zarządzania bezpieczeństwem żywności, a także poznają praktyki związane z higieną i produkcją. Spotkanie ma na celu przedstawienie wymagań związanych z prowadzeniem dokumentacji, terminologii, etapów wdrażania HACCP i wiele więcej.

Program:

- HACCP.
- Terminologia związana z zarządzaniem jakością.
- Wymagania HACCP.
- Składowe HACCP.
- Metody zarządzania bezpieczeństwem żywności.
- Etapy wdrażania HACCP.

Dodatkowe informacje:

Dbamy o to, żeby dużą część szkolenia zajęły ćwiczenia i praktyczne warsztaty – wtedy uczestnikom szkolenia łatwiej zapamiętać nowe dla nich informacje.

Szczegółowy zakres szkolenia zostanie uzgodniony po dalszej analizie potrzeb szkoleniowych.

Po szkoleniu każdy uczestnik otrzyma certyfikat potwierdzający odbycie szkolenia.

Adresaci:

---

Członkowie zespołu ds. HACCP, pracownicy działu jakości, Pełnomocnicy ds. HACCP.