

Systemy Bezpieczeństwa Żywności HACCP wg ISO 22000

Czas trwania szkolenia: 1 dzień/8 godzin lekcyjnych

CEL: Zapoznanie uczestników z zasadami i wymaganiami normatywnymi Systemu Bezpieczeństwa Żywności HACCP.

ADRESAT: Producenci żywności, substancji dodatkowych do żywności, hurtownicy oraz sprzedawcy detaliczni. Branża hotelarska i gastronomiczna. Przedsiębiorcy związani pośrednio z żywnością tj. przewoźnicy, dystrybutorzy, producenci opakowań.

ZAKRES:

- ✓ Podstawy prawne systemu HACCP,
- ✓ Codex Alimentarius a norma ISO 22000,
- ✓ Zalety normy ISO 22000,
- ✓ Podstawowa terminologia systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności,
- ✓ Podstawowe założenia normy,
- ✓ Ustawodawstwo europejskie,
- ✓ Polskie uregulowania prawne HACCP w aspekcie przepisów ogólnych dotyczących funkcjonowania przedsiębiorstwa,
- ✓ Zagrożenia biologiczne, chemiczne i fizyczne w produkcji żywności,
- ✓ Zbieżność między normą ISO 22000 a ISO 9001,
- ✓ Etapy wdrażania systemu HACCP,
- ✓ Księga HACCP – opracowanie dokumentacji,
- ✓ Weryfikacja systemu HACCP.

DOKUMENT POTWIERDZAJĄCY: Zaświadczenie o uczestnictwie w szkoleniu.