

SZKOLENIE ON-LINE

Pełnomocnik systemu HACCP – warsztaty pisania dokumentacji (szkolenie warsztatowe, dwudniowe)

OPIS SZKOLENIA:

HACCP to system zapewniania bezpieczeństwa żywności, który opiera się przede wszystkim na zapobieganiu zagrożeniom. Podczas szkolenia dowiesz się m.in.: Jakie zagrożenia wziąć pod uwagę? Jak je nadzorować? Jak prawidłowo udokumentować proces myślowy, czyli analizę zagrożeń? Jaki system monitorowania przyjąć i jakie działania korygujące podejmować, w przypadku niezgodności powstałych w procesach produkcyjnych?

Szkolenie zawiera część teoretyczną, oraz warsztaty z pisania dokumentacji GMP oraz HACCP.

UCZESTNICZY:

Szkolenie skierowane jest do osób zaangażowanych we wdrażanie i doskonalenie systemu HACCP.

PROWADZĄCY:

Doświadczony pełnomocnik ds. jakości, akredytowany audytor BRCGS Food / IFS Food.

PROGRAM (czas trwania 12h):

Dzień 1 (9.00-16:00)

Wprowadzenie: obowiązki operatorów żywności w świetle wymagań prawnych

- Ogólne wymagania dotyczące prawa żywnościowego obowiązującego w krajach UE
- Obowiązki operatorów żywności w zakresie produkcji i wprowadzania do obrotu produktów spożywczych

Dobre praktyki produkcyjne i higieniczne jako fundament tworzenia systemu zarządzania bezpieczeństwem zdrowotnym żywności

- Elementy GMP/ GHP nadzorowane w ramach tradycyjnego podejścia do nadzorowania produkcji
- „Nowe” zagrożenia nadzorowane w ramach kodeksów GMP/ GHP, w tym:
 - Alergeny, GMO
 - Szkło, twarde plastik, drewno, metal
 - Food defence
 - Eliminacja ryzyka kontaminacji krzyżowej
- Wymagania GMP oraz GHP w odniesieniu do zakładu produkcyjnego – omówienie głównych zagrożeń oraz metod ich kontroli i/ lub eliminacji
- Odtworzenie całego procesu produkcyjnego – identyfikacja, identyfikowalność
- Identyfikacja osób odpowiedzialnych za wykonanie, nadzór i kontrolę ważnych etapów produkcji

- Konieczność prowadzenia zapisów w systemie GMP/ GHP, określanie częstotliwości prowadzenia zapisów

Dokumentacja GMP, GHP w zakładzie – warsztaty pisania instrukcji

Dzień 2 (9.00-16:00)

Wprowadzenie do systemu HACCP

- Wymagania w zakresie dopuszczalnych poziomów zanieczyszczeń w żywności
- Kryteria mikrobiologiczne dotyczące środków spożywczych
- Opakowania do żywności, produkty przeznaczone do kontaktu z żywnością

System HACCP jako narzędzie zarządzania bezpieczeństwem zdrowotnym żywności

- Konstruowanie schematów technologicznych – warsztaty
- Analiza zagrożeń dotyczących bezpieczeństwa żywności – warsztaty, w tym:
 - Praca w zespole podczas analizy zagrożeń i ustalanie wspólnych rezultatów analizy
 - Identyfikacja CCP
 - Wyznaczanie limitów krytycznych, monitorowanie CCP
 - Działania korygujące dla kluczowych CP i CCP
 - Identyfikowanie przyczyn potencjalnych zagrożeń
 - Aktualizacja i doskonalenie analizy zagrożeń w systemie HACCP
 - Formułowanie skutecznego planu HACCP
 - Analiza ryzyka występowania potencjalnych niezgodności w wyrobach i w procesach firmy
 - Przeprowadzanie analizy dla nowych lub aktualnych produktów i procesów zakładu, według przekazanej metodyki

Weryfikacja systemu HACCP oraz pozostała dokumentacja HACCP

- Pisanie specyfikacji surowców i wyrobów gotowych – warsztaty

Warsztat – pisanie procedury HACCP

KOSZT: 1199 zł netto/osoba