

# SYSTEM HACCP

## wg Codex Alimentarius



Codex wprowadza Zasady Ogólne Higieny Żywności w całym łańcuchu żywnościowym, aby zapewnić, że pożywienie jest bezpieczne i odpowiednie do żywienia ludzi, zaleca metodę HACCP, jako środek służący zapewnieniu bezpieczeństwa żywności, wskazuje sposoby wdrożenia tych zasad, dostarcza wskazówki do konkretnego procesu, materiałów w celu wzmocnienia wymogów higienicznych.

### Zawartość merytoryczna kursu:

- przedstawienie wymagań ustawowych PL i UE
- przedstawienie wymagań Codex Alimentarius
- poznanie zasad opracowywania dokumentacji i zapisów systemu HACCP
- przedstawienie wzoru dokumentacji z zakresu produkcji uczestnika kursu

### Warsztaty wg Codex Alimentarius :

- opracowanie instrukcji, procedur
- opracowanie Planu HACCP
- opracowanie niezbędnych wzorów zapisów systemowych

### Dwudniowy kurs uczy jak:

- Personel Opracować Program Higieniczny:
  - instrukcje dobrej praktyki higienicznej
  - instrukcje dobrej praktyki produkcyjnej
  - procedury systemowe
- Przeprowadzać analizę zagrożeń:
  - opracowanie specyfikacji jakościowych surowców, opakowań, wyrobów gotowych
  - opracowanie schematu procesu technologicznego
  - przeprowadzenie identyfikacji zagrożeń biologicznych, chemicznych i fizycznych
  - przeprowadzenie oceny ryzyka
  - opracowanie zasad monitorowania CCP
  - opracowanie działań korygujących
  - opracowanie zasad zapisów z monitorowania
  - określenie odpowiedzialności i uprawnień

### Do kogo skierowane jest szkolenie:

- szefa produkcji, kuchni, piekarni, ciastkarni, pizzerii, hurtowni, sklepu itp.
- członków Zespołu ds. HACCP
- pracowników produkcji
- magazynierów surowców i wyrobu gotowego
- laborantów zapewnienia jakości
- auditorów wewnętrznych systemu HACCP
- technologa żywności

### Informacje dodatkowe:

Szkolenie ułatwia uczestnikom rozwój umiejętności i wiedzy z zakresu wdrożenia, nadzorowania i utrzymania systemu bezpieczeństwa żywności w swojej organizacji. Uczestnicy otrzymują certyfikat ukończenia kursu.

### Korzyści dla Państwa Organizacji:

- dostarczenie konsumentowi bezpiecznej żywności
- spełnienie wymagań prawnych
- poprawa wizerunku firmy
- zdobycie nowych klientów
- wzrost sprzedaży

### Czas trwania: 2 dni

BSI zapewnia praktyczny, motywujący i inspirujący model prowadzenia szkoleń oparty na ćwiczeniach i wykładach.