



Program szkolenia

„Zarządzanie Bezpieczeństwem Żywności”

1. Prawo żywnościowe
2. Główne systemy zarządzania. Norma ISO 22000, ISO 9001 - kluczowe wymagania, dokumentacja i zapisy
3. Bezpieczeństwo żywności a jakość
4. Polityka bezpieczeństwa żywności oraz jej realizacja
5. Odpowiedzialność kierownictwa i Zespół HACCP
6. Systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności HACCP (Codex Alimentarius, ISO 22000)
7. Zakup bezpiecznych surowców i materiałów
8. Analiza zagrożeń
9. Programy operacyjne
10. Nadzór nad dokumentacją i zapisami
11. Weryfikacja systemu HACCP
12. Audit wewnętrzny systemu