

Šola HACCP - Preverjanje učinkovitosti HACCP sistema v realnem času

Enodnevno izobraževanje - namenjeno pregledu zakonodaje in teoretičnih vsebin s področja zagotavljanja varnosti živil

Na enodnevnem izobraževanju bo predstavljen pregled zakonodaje s področja zagotavljanja varnosti živil in predstavitev elementov sistema HACCP na način, ki omogoča nadzor nad vplivom različnih dejavnikov na proizvodni proces, v realnem času.

PROGRAM

Ura	Predavanje
9:00-11:00	Zakonodaja in obstoječe sheme s področja zagotavljanja varnosti in kakovosti živil (HACCP).
	Osnovni elementi učinkovitega sistema za zagotavljanje varnosti in kakovosti živil (HACCP).
	Podporni higienski programi – najpomembnejši gradnik učinkovitega preventivnega sistema za zagotavljanje živil.
11:45-13:30	Identifikacija dejavnikov tveganja in opis njihovega statusa v proizvodnem procesu.
	Določitev ciljnih vrednosti, kritičnih mej in postopkov monitoringa oziroma nadzora nad relevantnimi kritičnimi kontrolnimi točkami in kontrolnimi točkami v proizvodnem procesu.
	Definiranje korektivnih ukrepov in opredelitev njihovega statusa.
	Definiranje potrebnih dokumentov in zapisov.
	Verificiranje in ocena učinkovitosti lastnega sistema HACCP.
13:30-14:00	Razjasnitev nejasnosti (odgovori na vprašanja).
14:00-15:00	Preverjanje znanja (pisni preizkus).

Cena za enodnevno izobraževanje :

-člani Zbornice kmetijskih in živilskih podjetij: **260 evrov** + DDV na udeleženca.

-nečlani: **360 evrov** + DDV na udeleženca.

Udeleženci enodnevnega izobraževanja na koncu prejmejo potrdilo o udeležbi in opravljenem pisnem preizkusu.

Dodatne informacije:

mag. Jana Ramuš, predavateljica

jana.ramus@gzs.si

01 5898 250