

## System HACCP - wymagania i wdrożenie

- Symbol szkolenia: HC-P
- Cena: 950 PLN/os
- Lokalizacja: Kraków
- Czas trwania: 2 dni po 7 godzin

Termin:

- 24.03.2011 - 25.03.2011

**Standardowe promocje:** 20% rabatu dla drugiej i każdej następnej zgłoszonej osoby na to szkolenie.

### Zastosowanie

laboratoria  
metal  
opakowań  
papier  
spożywcza  
szkło  
tworzywa sztuczne

### Przedmiot szkolenia

**Tematyka szkolenia:** Normy - wymagania i wdrażanie

**Szkolenie objęte walidacją IMQ-CSQ**



Szkolenie po pozytywnej walidacji i zatwierdzone przez międzynarodową jednostkę certyfikującą IMQ-CSQ. Uczestnicy po zaliczeniu testu końcowego otrzymają zaświadczenia uczestnictwa wydane przez IMQ S.A oraz TQMsoft.

Cele i wymagania systemu HACCP. Budowanie systemu w firmie na bazie Dobrych Praktyk Produkcyjnych (GMP) i Dobrych Praktyk Higienicznych (GHP). Siedem etapów wdrażania systemu HACCP. Miniwykład, prezentacja przykładów, ćwiczenia - opracowanie systemu HACCP dla hipotetycznej firmy.

## Program i metodyka

- specyfika zarządzania jakością w branży spożywczej,
- pochodzenie HACCP, wymagania normatywne/prawne - stan aktualny,
- czym są Dobre Praktyki Produkcyjne (GMP) i ich rola w systemie HACCP,
- czym są Dobre Praktyki Higieniczne (GHP) i ich rola w systemie HACCP,
- wymagania i zasady systemu HACCP, analiza zagrożeń,
- etapy wdrażania systemu w firmie,
- korzyści dla firmy i otoczenia wynikające z wdrożenia systemu HACCP,
- rola kierownictwa i pracowników w systemie HACCP,
- opcjonalnie: przedstawienie metody umożliwiającej uproszczenie analizy zagrożeń dla zakładów żywienia zbiorowego.

### Ćwiczenia:

- analiza SWOT dla firmy w kontekście posiadania systemu HACCP,
- opracowywanie instrukcji wchodzących w skład GMP oraz GHP,
- symulacja wdrożenia systemu HACCP w hipotetycznej firmie w oparciu o przygotowane wcześniej instrukcje GMP/GHP:
  - przeprowadzenie analizy zagrożeń: powołanie zespołu HACCP, opisanie produktu i określenie jego przeznaczenia, sporządzenie i zweryfikowanie schematu technologicznego, sporządzenie listy zagrożeń dla każdego etapu procesu i wykazanie środków zapobiegawczych,
  - określenie krytycznych punktów kontrolnych CCP,
  - określenie optimum CCP oraz limitów krytycznych,
  - ustalenie systemu monitorowania CCP,
  - ustalenie działań korekcyjnych w wypadku przekroczenia limitów krytycznych,
  - ustalenie metody weryfikacji planu HACCP,
  - ustalenie sposobu dokumentowania systemu oraz rodzaju dokumentacji.
- opcjonalnie: wykorzystanie metody umożliwiającej uproszczenie analizy zagrożeń dla zakładów żywienia zbiorowego.

**Metodyka:** Szkolenie ilustrowane przykładami, symulacjami, ćwiczeniami w grupach.

## Adresaci

### Opis adresatów:

- osoby zaangażowane we wdrażanie, utrzymanie i rozwój systemu HACCP w firmie, m.in.:
  - właściciele / kierownictwo firm branży spożywczej,
  - kandydaci na stanowisko Pełnomocników ds. systemu HACCP, członkowie zespołów HACCP,
  - technolodzy żywienia, kierownicy produkcji / brygadziści firm branży spożywczej,
  - osoby związane z procesami przygotowania i produkcji żywności.

### Stanowisko: Auditor dostawców

Auditor wewnętrzny

Inżynier jakości

Inżynier procesu

Inżynier produktu

Kierownik Działu Administracji i Infrastruktury

Kierownik Działu Produkcji i Usług

Kierownik Działu Zapewnienia Jakości

Kierownik laboratorium

Kontroler jakości

Pracownik BHP

Pracownik laboratorium / metrolog

Specjalista ds. Jakości / inżynier jakości

Technolog/konstruktor

## Korzyści

### Opis korzyści:

- redukcja kosztów wdrożenia systemu HACCP dzięki:
  - zmniejszeniu prawdopodobieństwa popełnienia błędów przy tworzeniu systemu,
  - zmniejszeniu prawdopodobieństwa niezgodności w trakcie auditu certyfikującego,
  - możliwości uniknięcia nadmiernego rozbudowania systemu,
  - większej samodzielności zespołu wdrożeniowego,
  - bardziej świadomemu korzystaniu z ewentualnych usług doradczych,
- uświadomienie zagrożeń dla bezpieczeństwa żywności, mogących wystąpić w procesie produkcji, przechowywania i dystrybucji żywności,
- zdobycie/poszerzenie kompetencji w zakresie budowy systemu HACCP, jego wprowadzenia, utrzymania i doskonalenia.

## Informacje dodatkowe

Szkolenie rozpoczyna się o godzinie 8.30

Cena szkolenia obejmuje: szkolenie, materiały, certyfikat uczestnictwa w szkoleniu, obiady, słodki poczęstunek, możliwość bezpłatnych, krótkich konsultacji do 3 miesięcy po szkoleniu, pomoc w rezerwacji hotelu.

**Adres strony:** <http://szkolenia.tqmsoft.com/haccp>