

HACCP din perspectiva IFS

Conținutul programului

- Utilizarea HACCP din perspectiva IFS
- Lucru in in echipa pe studii de caz din diferite sectoare ale industriei alimentare
- Utilizare de diferite instrumente pentru dezvoltarea HACCP - elemente speciale pentru identificarea punctelor critice de control(de exemplu diferite decizii luate cu ajutorul arborelui de decizii, matricei de risc)
- Verificarea subiectelor studiate printr-o scurta examinare

Beneficii

- Participantii vor cunoaste HACCP si il vor putea utiliza conform cucerintele IFS Food.
- Participantii vor putea evalua si imbunatati conformitatea sistemului lor de management al sigurantei alimentului cu cerintele IFS Food din compania lor.
- Participantii vor cunoaste instrumente diferite de lucru si le vor putea utiliza in practica curenta.

Metode utilizate

- Concentrare pe lucru in echipa si discutii
- Schimb de experienta, prezentari, lucru individual
- Un examen scris scurt la final pentru analiza subiectelor discutate la acest curs

Grup tinta

Membrii calificati ai echipelor HACCP, angajati ai echipei departamentului de management al calitatii care au cunostinte de baza referitoare la HACCP, experti care sunt in formare pentru a deveni auditori IFS Food.