



## **Managementul corpurilor străine din perspectiva IFS**

### **Instruire pentru industrie, 1 zi**

#### **Conținutul programului:**

- Cerințele IFS Food pentru managementul corpurilor străine
- Analiza pericolelor pentru managementul corpurilor străine
- Contaminarea cu corpuri străine provenite din materiile prime
- Detectarea corpurilor străine
- Gestionarea corpurilor străine identificate
- Gestionarea reclamațiilor privind corpurile străine
- Instruirea angajaților privind managementul corpurilor străine

#### **Beneficii:**

- Te vei familiariza cu perspectiva IFS privind managementul corpurilor străine
- Vei afla despre modul de realizare a analizei pericolelor pentru managementul corpurilor străine din perspectiva IFS
- Vei cunoaște modalități practice de gestionarea corpurilor străine identificate

## Metodele practicate

- Prezentări, discuții.

## Grupul țintă

- Membrii din echipa de asigurarea calității, reprezentanți ai responsabililor cu controlul calității, experți interesați din industria alimentară