



تجزیه و تحلیل خطر و کنترل نقاط بحرانی در صنایع غذایی مبتنی براستاندارد HACCP

هدف:

آشنائی با اصول، مفاهیم و روند استقرار HACCP، شناخت مستندات مورد نیاز طی کارگاه های آموزشی در تلفیق با استاندارد ISO 9001

محتوای دوره:

- تعاریف، هدف و روند تکامل سیستم HACCP
- حامیان بین المللی HACCP
- کاربرد و مزایای استقرار سیستم HACCP
- اصول کلی سیستم تجزیه و تحلیل خطر و کنترل نقاط بحرانی HACCP
- ارزیابی و تجزیه و تحلیل انواع خطرات
- هرم ایمنی مواد غذایی
- مروری بر الزامات استاندارد ISO 9001 پیش نیازها و اصول استقرار HACCP
- طرح ریزی و مراحل پیاده سازی سیستم تعیین حدود بحرانی در فرآیندها (CCP ها)

توانایی شرکت کنندگان پس از دوره:

- آشنایی با سیستم HACCP و نحوه استقرار آن در سیستم مدیریت کیفیت صنایع غذایی.

چه کسانی می توانند در این دوره شرکت نمایند:

- مدیران ارشد، نمایندگان مدیریت، اعضای کمیته های راهبری، ممیزین و کارشناسان صنایع غذایی



منابع آموزشی:

- متن استانداردهای ISO 9001:2008 و HACCP

دوره های مرتبط:

- تشریح الزامات و ممیزی داخلی سیستم مدیریت ایمنی در زنجیره تامین غذایی مبتنی بر استاندارد ISO 22000:2005
- سمینار آشنایی با استاندارد بین المللی سیستم مدیریت ایمنی در زنجیره تامین صنایع غذایی مبتنی بر استاندارد ISO 22000:2005.

پیش نیاز:

ندارد

مدت دوره:

- ۲ روز

کارگاه آموزشی:

- دارد