

### **Szkolenia z:**

- **Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP – Good Manufacturing Practice),**
- **Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP – Good Hygiene Practice),**
- **HACCP (Hazard Analyzes and Critical Control Points – Analiza Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli)**

### **Jaki jest cel szkolenia?**

Celem szkolenia dla osób pracujących w firmach produkujących i handlujących produktami spożywczymi jest nabycie wiedzy i umiejętności w zakresie:

- a) identyfikowania i oceny zagrożeń jakości zdrowotnej żywności oraz ryzyka ich wystąpienia, a także ustalenie środków kontroli i metod przeciwdziałania tym zagrożeniom;
- b) określania krytycznych punktów kontroli w celu wyeliminowania lub zminimalizowania występowania zagrożeń;
- c) ustalenia dla każdego krytycznego punktu kontroli wymagań (parametrów), jakie powinien spełniać i określanie granic tolerancji;
- d) ustalenia i wprowadzanie systemu monitorowania krytycznych punktów kontroli;
- e) ustalenia działań korygujących, jeżeli krytyczne punkty kontroli nie spełniają wymagań;
- f) ustalenia procedur weryfikacji w celu potwierdzenia, że system HACCP jest skuteczny i zgodny z planem;
- g) opracowania dokumentacji systemu HACCP dotyczącej etapów jego wprowadzania oraz ustalenie sposobu rejestrowania i przechowywania danych oraz archiwizowania dokumentacji systemu.

### **Do kogo skierowane jest szkolenie?**

Grupą docelową szkolenia są osoby pracujące w firmach zajmujących się produkcją i obrotem środkami spożywczymi.

**W jakiej formie zorganizowane jest szkolenie?**

Szkolenie zorganizowane jest w formie kursu, z uwzględnieniem ćwiczeń. Podczas szkolenia wykorzystywane są materiały dydaktyczne tj.: filmy, tablice oraz folie do wyświetlania informacji.

Szkolenie trwa 18 godzin lekcyjnych.

Szkolenie może być zorganizowane zarówno u Zleceniodawcy, jak i w siedzibie Ośrodka Szkoleniowego „ANPO”.