

### Tytuł szkolenia

Wymagania GMP, GHP oraz budowa systemu HACCP

### Cele szkolenia:

- przedstawienie głównych zagadnień GMP i GHP
- przedstawienie czynników mających wpływ na powstawanie zagrożeń podczas procesu produkcji
- przedstawienie sposobu podstawowych zagrożeń występujących w żywności

### Uczestnicy szkolenia:

- osoby chcące poznać wymagania GMP i GHP
- przedsiębiorcy zamierzający wdrożyć system zarządzania bezpieczeństwem żywności
- przedstawiciele kierownictwa ds. HACCP

### Program szkolenia

#### Dzień 1

1. Rodzaje zagrożeń występujących w żywności:

- 1.1. mikrobiologiczne,
- 1.2. chemiczne,
- 1.3. fizyczne,
- 1.4. makrobiologiczne.

2. Wymagania GMP i GHP (Dobrej Praktyki Produkcyjnej i Higienicznej).

3. Czynniki i zachowania wpływające na możliwość pojawienia się zagrożeń w produkcji. Przyczyny powstawania zagrożeń w żywności.

4. HACCP, zasady i cel zastosowania poszczególnych etapów.

- 4.1. Powołanie zespołu.
- 4.2. Zakres systemu.
- 4.3. Opracowanie schematów przepływu i weryfikacja schematów przepływu w praktyce.
- 4.4. Analiza zagrożeń.
- 4.5. Identyfikacja CCP.
- 4.6. Monitorowanie.
- 4.7. Działania korygujące.
- 4.8. Weryfikacja.
- 4.9. Dokumentowanie.

### Prowadzący szkolenie

Szkolenie zostanie przeprowadzone przez konsultanta, posiadającego wieloletnie doświadczenie w zakresie audytowania oraz wdrażania systemów HACCP.

### Czas trwania szkolenia:

1 dzień (godz. 9.00-17.00)

W trakcie szkolenia przewidziano przerwy na kawę i poczęstunek.

[Informacje dodatkowe](#)

Zaświadczenie ukończenia szkolenia

Po zaliczeniu testu końcowego uczestnik otrzymuje zaświadczenie potwierdzające uczestnictwo w szkoleniu.