HACCP
Preispitivanje kritičnih situacija i optimizacija HACCP sistema

CENA **100,00 EUR + PDV ***

DATUM **27.12.2016.**

Quality Austria Center d.o.o.

Dravska 11
11000 Beograd
+381 11 380 71 60
office@qa-center.net

Sertifikat

qualityaustria potvrda o odslušanom kursu

Pregled

Efektivna implementacija sistema samokontrole prema HACCP sistemu kao i kontinualne obuke članova HACCP tima nisu samo zakonska obaveza već i zahtev mnogih standarda u oblasti bezbednosti hrane. U sklopu kursa, proširiće se osnovno konvencionalno znanje, a učesnici će biti osnaženi da prikažu sve kritične situacije i da sprovedu optimizaciju sistema bezbednosti hrane koji je postavljen u organizaciji. Pored najnovijih naučnih istraživanja i promena u regulativi, sve interne promene koje mogu imati uticaja na bezbednost hrane moraju se razmotriti prilikom daljeg razvoja HACCP sistema.

Preduslovi

Nema.

Ciljna grupa

HACCP predstavnici ili članovi tima za bezbednost hrane, predstavnici za sistem kvaliteta ili sve osobe odgovorne za bezbednost proizvoda.

Sadržaj

HACCP prema zahtevima *Codex Alimentarius*-a; Preispitivanje kritičnih situacija u internom HACCP konceptu i uvođenje neophodnih mera za poboljšanje; Zahtevi HACCP koncepta iz perspektive inspekcijskih kontrola i zahteva standarda za bezbednost hrane; Verifikacija HACCP sistema – koliko je efektivan vaš sistem?; Motivacija zaposlenih i podizanje svesti - Kako uspeti u održavanju sistema?
Praktične vežbe i razmena iskustava.

PRIJAVA **QA-CENTER.NET/ONLINE-PRIJAVLJIVANJE-I-UPITNICI/PRIJAVA-ZA-KURSEVE**

INFO **WWW.QUALITYAUSTRIA.RS**

*Po srednjem kursu NBS na dan izdavanja računa. Omogućeno je plaćaje u dve jednake mesečne rate.

qualityaustria
Succeed with Quality