

HACCP, GMP og EGENKONTROL - IDV

Formål

Deltagerne har efter endt kursus kendskab til opbygning, indførelse og revision af egenkontrol-programmer efter HACCP-systemet således, at de kan gennemføre dette i egen virksomhed.

Deltagere

Kurset henvender sig til de medarbejdere i fødevarer- og procesindustrien, der medvirker ved opbygning og vedligeholdelse af HACCP og/eller egenkontrol på virksomheden.

Indhold

- Baggrund for HACCP og egenkontrol
- Teorien bag HACCP-systemet
- HACCP proceduren trin 1-14
- Fødevarerlovgivning, herunder
 - EU-forordninger
 - National lovgivning vedrørende fødevarer sikkerhed
- Hygiejneprincipper - GMP, PRP og SSOP
- Patogene mikroorganismer
- HACCP og kundekrav
- Dokumentation
- Verificering og validering
- Auditering
- Gruppeopgaver med udarbejdelse af HACCP-plan, herunder:
 - Risikovurdering
 - Risikofaktoranalyse
 - Udpegning af kritiske kontrolpunkter (CCP) og GMP
 - Overvågning af CCP og GMP

Tilmelding og tilmeldingsblanket

Kan rekvireres os og ske til kursussekretær Birte Broen Hoberg, Erhvervsakademi Roskilde, Maglegårdsvej 8, 4000 Roskilde, ☎ 46 34 64 04 eller fax 46 34 64 09 eller e-mail: bbh@srts.dk.

Praktiske oplysninger

Varighed: 3 dage, Datoer: se oversigten, Pris: Se oversigten, Kurstype: IDV
Sted: Erhvervsakademi Roskilde, Maglegårdsvej 8, 4000 Roskilde

Supplerende oplysninger

Kan fås henvendelse til konsulent Kaj Reiter, 46 34 62 79, kr@srts.dk eller sektionleder Kirsten Møllenbach, 46 34 64 15, km@srts.dk