

ПРОГРАМА НА СЕМИНАР

М 1 GMP, HACCP, ISO 22000

Системи за управление безопасността на храните

(Модул 1)

Време	Учебни теми и почивки	
09.00 – 10.30	Лекция	Въведение, обект и област на приложение. Термини и определения. Процесен подход на управление. Изисквания на СУБХ. Съдържание на документацията: процедури, програми, планове, записи и т.н..
10.30 – 11.00	Кафе Пауза	
11.00 – 12.30	Лекция	Отговорност на ръководството. Политика и цели по безопасност. Управление на ресурсите. HACCP екип. Добри производствени и хигиенни практики – разработване, изисквания, приложими нормативни документи
12.30 – 13.30	Обяд	
13.30 – 15.30	Лекция	Добри производствени и хигиенни практики – доказателства за прилагане. Планиране и разработване на HACCP план. Методика и анализ на риска. Идентификация и анализ на опасностите
15.30 – 16.00	Кафе Пауза	
16.00 – 17.00	Лекция Упражнения Дискусия	Определяне на ККТ и КТ. Мониторинг на ККТ. Оперативно управление на КТ. Верификация, Коригиращи действия. Управление на ПОП, изтегляне на продукти. Валидиране. Вътрешни одити