

Добри производствени и хигиенни практики (GMP) и HACCP

УЧЕБНО РАЗПИСАНИЕ

09:00 – 10:30		Обхват и приложимост Нормативни изисквания Термини и определения
10:30 – 10:45		Кафе пауза
10:45 – 12:30		Политика, цели, роли и отговорности Програми-предпоставки (ISO/TS 22002)
12:30 – 13:30		Обедна почивка
13:30 – 14:30		Програми – предпоставки – доказателства за прилагане – продължение Дейности – планиране и разработване на HACCP план. Методика и анализ на риска. Идентификация и анализ на опасностите. Определяне на ККТ и КТ Мониторинг на ККТ. Оперативно управление на КТ
14:30 – 14:40		Кафе пауза
14:40 – 15:30		Управление на ПОП, изтегляне на продукти. Коригиращи действия. Система за проследимост.
15:30 – 16:00		Кафе пауза
16:00 – 16:45		Валидиране. Верификация. Вътрешни одити Подобряване. Актуализация
16:45 – 17:00		Въпроси и отговори

Лектор: инж. Жана Петрова