

Lär dig arbeta med HACCP i praktiken.

HACCP är ett arbetssätt för att ta reda på, bedöma och kontrollera alla faror i produktionen som kan utgöra ett hot mot livsmedelssäkerheten. För att livsmedelshanterande verksamheter ska kunna följa HACCP-principerna krävs att medarbetarna är väl medvetna om vad de innebär.

HACCP I PRAKTIKEN FÖLJER Codex Alimentarius principer och ger dig fördjupad kunskap i arbetet med HACCP. Utöver den teoretiska utbildningen får du bland annat göra en faroanalys och HACCP-plan samt genom praktiskt arbete lära sig implementera HACCP. Våra utbildare har lång erfarenhet av praktiskt arbete inom olika livsmedelsverksamheter och arbetar även som konsulter och hjälper företag att förbättra sin matsäkerhet.

FÖR ATT SKAPA EN VERKLIGHETSANPASSAD och intressant utbildning varvas teori, praktik, diskussioner och grupp-arbeten. Utbildningen avslutas med ett skriftligt prov och vid godkänt resultat får du ett diplom.

UPPLÄGG

Utbildningen genomförs under två dagar à 8 timmar.

MÅLGRUPP

Ansvariga för matsäkerhet och kvalitet inom detaljhandel, restaurang, storhushåll, livsmedelsindustri samt andra producenter med högre produktsäkerhetskrav.

KUR SINNEHÅLL

Vi går bland annat igenom:

- Introduktion i HACCP
- Faror i livsmedelshantering
- Inledande HACCP-arbete
- Faroanalys och riskvärdering
- Identifiering av kritiska styrpunkter (CCP)
- Gränsvärden och övervakning
- Korrigering åtgärder
- Validering, verifiering och revidering

UTBILDNINGSTILLFÄLLEN

På www.anticimex.se hittar du aktuella tillfällen för de öppna utbildningarna och kan anmäla dig direkt. Kontakta ditt närmaste Anticimex-kontor om du vill att vi ska anordna en skräddarsydd utbildning för ditt företag.



Förväntade kunskaper efter utbildningen

Efter utbildningen ska du ha kännedom om:

- Hur en HACCP-plan upprättas.
- Hur HACCP-planen verifieras, valideras och revideras.
- Hur en HACCP-plan kan implementeras i verksamheten.