

HACCP Systeme entwickeln, umsetzen, optimieren

TERMINE & ORGANISATION

Termine:

Auf Anfrage
sowie unter **Aktuelles**
auf unserer Website

Dauer:

1,5 Tage

Investition:

€ 920,--

Trainerin:

Dr. Beatrice Pacher

EIN FUNKTIONIERENDES HACCP SYSTEM IST GESETZLICHE FORDERUNG FÜR JEDEN UNTERNEHMER DER LEBENS- & FUTTERMITTELKETTE

Die praxisnahe Umsetzung und ständige Optimierung des betrieblichen HACCP Konzepts schreibt nicht nur die vorbeugenden Lenkungsmaßnahmen von Lebens- und Futtermitteln vor. Darüber hinaus ist es eine wichtige Grundlage für die strategische Steuerung des gesamten QM-Systems im Unternehmen. Das Seminar vermittelt Grundlagen und Methoden eines wirksamen HACCP Konzepts.

Für Wen?

Qualitätsbeauftragte sowie Fachkräfte der Lebens- und Futtermittelwirtschaft, Unternehmer, Mitglieder oder Leiter eines HACCP-Teams oder einer Lebensmittelsicherheitsgruppe.

Beispiele aus dem Inhalt:

- HACCP Grundlagen nach dem Codex Alimentarius bzw. Anforderungen des Gesetzgebers sowie diverser Lebens- & Futtermittelstandards,
- Aufbau eines HACCP Konzeptes in 7 Schritten,
- Die Arbeit des HACCP Teams, Methoden und Tipps,
- Und sehr viele weitere Themen, Details liefern wir selbstverständlich auf Anfrage.

Wir konzipieren gerne eine spezifische Inhouse Schulung für Ihr Unternehmen, auf Basis des eigenen HACCP Konzeptes. Auf Wunsch begleiten wir auch ein Reflexionsprojekt Ihrer Gefahrenanalyse mit begleitenden Schulungsthemen.

Ihr Nutzen:

Sie erhalten die theoretischen und rechtlichen Grundlagen, können Methoden zur HACCP Analyse anwenden sowie ein wirksames Lebens- bzw. Futtermittel-Sicherheitssystem umsetzen. Sie können Ihr bestehendes System kritisch prüfen. Sie erwerben einen sicheren Umgang mit der Bewertung von Risiken und dem Ableiten von Vorbeuge- bzw. Kontrollmaßnahmen.