



KONFERENCJE SZKOLENIOWE I SZKOLENIA

System HACCP – przegląd zagrożeń w
branży mleczarskiej.

TERMIN: 28.02.2023 r.

TERMIN: 28.02.2023 r.

TRENER: dr Barbara Robak

TEMAT: System HACCP – przegląd zagrożeń w branży mleczarskiej.

Program szkolenia:

1. Wprowadzenie do jakości. Kultura bezpieczeństwa żywności
2. Pojęcie HACCP. Pojęcie jakości zdrowotnej
3. 12 kroków systemu HACCP wg Codex Alimentarius v.5
4. Zagrożenia fizyczne, chemiczne, radiologiczne, biologiczne, alergeny (poziomy) i radiologiczne jakości zdrowotnej żywności.
5. Źródła występowania, metody nadzoru i zapobiegania zagrożeń
6. Postępowanie ze szkłem, drewnem i metalem – metody nadzoru.
7. Najczęściej popełniane błędy przez pracowników produkcji i służby techniczne będące przyczyną zagrożeń w produkcji.
8. Zasady dotyczące stosowania środków chemicznych.
9. Zasady higieny w obszarach produkcji, pakowania i magazynowania
10. Wymagania higieniczne dla personelu, gości, serwisantów
11. Podstawowe zasady higieny zakładowej służb technicznych oraz serwisów zewnętrznych w trakcie konserwacji, usuwania awarii i remontów maszyn i urządzeń.
12. Wymagania higieny dla pomieszczeń technicznych/pomocniczych
13. Zasady utrzymania higieny osobistej, a w szczególności rąk.
14. Badania lekarskie, stan zdrowia pracowników produkcji.
15. Zasady dobrych praktyk podczas magazynowania
16. Identyfikacja i identyfikowalność
17. Ochrona zakładu przed szkodnikami – rodzaje szkodników, metody nadzoru
18. Obrona żywności i zafałszowania.
19. Zafałszowania żywności
20. Materiały do kontaktu z żywnością – sprzęt i opakowania stosowane w zakładzie