



Polska

Większe Bezpieczeństwo.  
Większa Wartość.

## SPECJALISTA DS. SYSTEMÓW GMP/GHP ORAZ HACCP WG. ISO 22000:2005

### GRUPA DOCELOWA

Kandydaci do pełnienia funkcji specjalisty ds. HACCP, członkowie zespołu HACCP, pracownicy działów kontroli, kierownictwo średniego szczebla, osoby zainteresowane tematyką szkolenia.

### PROGRAM

- Bezpieczeństwo żywności- wczoraj, dzisiaj, jutro.
- Wymagania prawne w Polsce i UE w zakresie bezpieczeństwa i higieny żywności;
- Zagrożenia żywności;
- Systemy GMP/GHP w branży spożywczej;
- System HACCP;
- Omówienie wymagań normy ISO 22000:2005;

Ćwiczenia: interpretacja wymagań normy, ocena stanu GMP/GHP, przygotowanie schematu technologicznego, analiza zagrożeń, wyznaczanie CCP, Plan HACCP, opracowanie dokumentacji systemowej.

### METODYKA

Szkolenie teoretyczno-praktyczne prowadzone z wykorzystaniem prezentacji multimedialnych, ćwiczeń oraz dyskusji z trenerem.

### CZAS TRWANIA

2 dni (16 godzin wykładowych)

### ZAKOŃCZENIE

Szkolenie kończy się egzaminem. Po pozytywnym zaliczeniu, uczestnik otrzymuje certyfikat „Specjalista ds. systemów GMP/GHP oraz HACCP wg. ISO 22000:2005” wydany przez TÜV SÜD Polska.

### SZCZEGÓŁOWE INFORMACJE

tel. (22) 696-43-96

e-mail: [akademia@tuevpolska.pl](mailto:akademia@tuevpolska.pl)

**FORMULARZ ZGŁOSZENIOWY (DRUK)**

**FORMULARZ ON-LINE**