

HACCP FÜR ANWENDER

Zielgruppe

Personen mit Erfahrung in der Umsetzung und Verantwortung von HACCP, HACCP-Teammitglieder, interne Auditoren, Third Party-Auditoren.

Aus dem Inhalt

- Refresher für HACCP-Grundlagen basierend auf schweizerischem und europäischem Recht, dem Codex Alimentarius und den Lebensmittelsicherheitsstandards (BRC/IFS)
- Bewertung Rohwaren (Rohstoffe, Hilfsstoffe, Packmaterialien)
- PRP, CP, CCP, oPRP
- Validierung Grenzwerte
- Verifizierung HACCP-Konzept
- Praxisbeispiele zu den erwähnten Themen
- Diskussion konkreter Problemstellungen aus der Lebensmittelindustrie (Aktive Beteiligung und Mitarbeit der Kursteilnehmer gefordert)

Ziel

- Sie kennen die letzten Änderungen und aktuelle Themen hinsichtlich der HACCP-Anforderungen und deren Umsetzungsweise im Betrieb.

Daten und Hinweise

Dauer:	1 Tag
Datum/Ort:	19.09.2011 – SQS, Zollikofen
Zeit:	09.00 – 16.00 Uhr
Leitung:	Denise Kistler und Daniela Villiger, SQS
Unterlagen:	Kursdokumentation (exkl. BRC Food Standard Version 5)
Ihre Investition:	CHF 950.– (CHF 1050.– für Nicht-SQS-Kunden) (inkl. Pausenverpflegung und Mittagessen)