

# HACCP-GRUNDKURS

## Zielgruppe

Alle Personen, die HACCP verantworten, umsetzen oder verstehen müssen.

Verantwortliche und Mitarbeitende aus den Bereichen

- Qualitätssicherung/Qualitätsmanagement
- Produktion und Technik
- Entwicklung
- Einkauf
- Geschäftsleitung
- HACCP-Teammitglieder
- Interne Auditoren, Third Party-Auditoren
- Teilnehmer der Ausbildung zum BRC Third Party-Auditor

## Aus dem Inhalt

- HACCP-Grundlagen basierend auf schweizerischem und europäischem Recht, dem Codex Alimentarius und den Lebensmittelstandards
- Risikoanalyse
- Praxisbeispiele

## Ziel

- Sie kennen die HACCP-Anforderungen und deren Umsetzungsweise im Betrieb.

## Daten und Hinweise

Dauer:	1 Tag
Datum/Ort:	05.09.2011 – SQS, Zollikofen
Zeit:	09.00 – 17.00 Uhr
Leitung:	Denise Kistler und Daniela Villiger, SQS
Unterlagen:	Kursdokumentation (exkl. BRC Food Standard Version 6)
Ihre Investition:	CHF 750.– (CHF 850.– für Nicht-SQS-Kunden) (inkl. Pausenverpflegung und Mittagessen)