

**Kursus****1 dag**

Nr. 33032 A

DKK 5.600

ekskl. moms

Dato

06-05-2020

01-12-2020

Sted

Aarhus

Taastrup

HACCP - Refresher

Et kursus for HACCP-teamet, hvor den gamle og måske lidt støvede HACCP-viden bliver genopfrisket og ført ajour med de nye tilgange, begreber og standarder, der er kommet til omkring HACCP-baserede ledelsessystemer for fødevarer sikkerhed, siden man sidst var på HACCP-kursus.

Udbytte

Efter kurset kan deltagerne og deres virksomheder demonstrere overfor kunder og tredje parts auditorer, at HACCP-teamets viden om og forståelse af HACCP er blevet vedligeholdt og ajourført.

Deltagerprofil

HACCP-teamledere og -medlemmer, der skal have genopfrisket og ajourført deres HACCP-viden, men ikke har brug for at starte helt forfra på et fuldt HACCP-kursus, fordi de har arbejdet med HACCP gennem flere år og/eller deltaget på HACCP-kurser tidligere.

Underviser

Lone Sass Mortensen M.Sc. Food Science og lead assessor. Har arbejdet med HACCP og ledelsessystemer for fødevarer sikkerhed siden 1993, bl.a. ISO 22000, BRC, IFS og FSSC 22000. Fungerer som rådgiver, sparringspartner og underviser for virksomheder i fødevarer kæden.

Indhold

Genopfriskning af HACCP-principperne

Opdatering - herunder nye begreber og tankegange:

- Standarder - FSSC 22000, BRC, IFS, ISO 22000 m.fl.
- PRP - basisprogrammer
- Input til risikofaktoranalysen
- Risikofaktoranalysen - risikofaktoridentifikation og -vurdering
- Acceptable niveauer
- Styrende foranstaltninger
- Operationelle basisprogrammer (OPRP'er)
- Kritiske styringspunkter (CCP'er)
- HACCP-plan - Hazard Control Plan (Plan for risikofaktorstyring)
- Verifikation og validering

Har du faglige spørgsmål så kontakt



Lone Sass Mortensen
+45 72201483
lsm@teknologisk.dk