



پدفاکتور

تشریح الزامات HACCP و اصول GMP

(آنالیز خطرات و نقاط کنترل بحرانی – اصول شرایط مناسب تولید)

دوره آموزشی :

محتوای دوره :

- تاریخچه HACCP
- دلایل استقبال جهانی از استاندارد ایمنی و بهداشت مواد غذایی بر مبنای HACCP
- چیست HACCP؟
- نیازمندیهای GMP
- الزامات و نیازمندیهای C&D بهداشت فردی پرسنل
- نیازمندیهای آموزش پرسنل در سیستم HACCP
- نیازمندیها و الزامات سیستم مدیریت کیفیت در آزمایشگاه ها بر مبنای ISO 17025
- خلاصه اصول و گامهای HACCP
- ۱. تشکیل تیم HACCP
- ۲. گاتوصیف محصول یا شرح فرآورده
- ۳. تعیین هدف مصرف یا موارد استفاده
- ۴. نمودار جریان تولید ونقشه تجهیزات
- ۵. تایید نمودار جریانات تولید ونقشه تجهیزات در محل
- ۶. شناسایی وتجزیه و تحلیل مخاطرات
- ۷. شناسایی نقاط کنترل بحرانی
- ۸. مشخص نمودن حدود بحرانی برای هر CCP
- ۹. پایه ریزی روش پایش برای هر CCP
- ۱۰. پایه ریزی اقدامات اصلاحی
- ۱۱. تایید سیستم HACCP (Verification)
- ۱۲. مستند سازی وسوابق HACCP
- معرفی اولین استاندارد بین المللی مدیریت ایمنی مواد غذایی براساس استاندارد ISO 22000-2005