

HACCP 3

Gæði og öryggi alla leið

Með áherslu á nýja skoðunarhandbók frá MAST.

Námskeið fyrir alla þá sem meðhöndla matvæli á einn eða annan hátt

Áhersla er lögð á að þátttakendur skilji grundvallaratriði HACCP gæðakerfisins og geti innleitt það í sínum fyrirtækjum. Mikið er lagt upp úr verkefnavinnu. Þátttakendur vinna m.a. verkefni úr eigin gæðakerfum.

Efni námskeiðs:

- Öryggi í gegnum alla “fæðukeðjuna”: Frumframleiðendur, matvælaframleiðendur, dreifingarfyrirtæki, smásalar, tækjafframleiðendur, framleiðendur umbúða og hreinsiefna.
- Staðlar – stutt kynning (t.d. ISO staðlar, IFS staðall, BRC staðall). Frábær hjálpartæki fyrir matvælafyrirtæki sem vilja vera í fremstu röð hvað varðar gæði og öryggi. Markmið, framtíðarsýn og skýr gæðastefna skiptir höfuðmáli fyrir fyrirtæki í fararbroddi.
- Fyrirbyggjandi aðgerðir – GMP (góðir framleiðsluhættir) þurfa að vera mjög virkar áður en HACCP kerfi er komið á t.d. virk hreinlætisáætlun, teikningar yfir flæði vöru og starfsfólks, kröfur til birgja, þjálfun starfsfólks, fyrirbyggjandi viðhald og hitastigsstjórnun.
- HACCP gæðakerfið. Hvað er HACCP? Hvernig komum við því á og hvernig innleiðum við það? Hvernig getur HACCP kerfið hjálpað til að auka öryggi matvæla? Hættur, hættugreining, mikilvægir stýristaðir, eftirlit, vikmörk, úrbætur.
- Yfirlit yfir helstu hættur í matvælum s.s. sýkla, sníkjudýr, histamín, þungmálma, díoxín, ofnæmisvaldandi efni, aðskotahluti o.fl.
- Kvartanir – Hvernig vinnum við úr kvörtunum? Rekjanleiki – eitt skref áfram og eitt skref aftur – hvað þýðir það í framkvæmd. Innköllun – prufuinnköllun.
- Sannprófun á gæðakerfum – dagleg, vikuleg og árleg, til að tryggja að ávallt sé verið að vinna eftir HACCP gæðakerfinu.

Dags.: 29.-30. ágúst 2016

kl.: 8:30 - 16:30

Staður: Promat ehf.

Furuvöllum 1, 600 Akureyri

Verð: 90.000 kr.- *

Skráning: á heimasíðu www.syni.is

Nánari upplýsingar í síma 512-3389

**Komdu og vertu með á
skemmtilegu og fræðandi
námskeiði!**

Matvælasjólinn hjá Sýni

- Matur er okkar mál -

-Innifalið í verði eru námskeiðsgögn, hádegismatur og léttar veitingar

-Munið eftir styrkjunum úr fræðslusjóðum verkalýðsfélaganna!!



*Tilkynna þarf forföll a.m.k. 3 virkum dögum fyrir námskeið á netfangið matvaelaskolinn@syni.is. Berist afskráning of seint eða alls ekki áskilur Rannsóknarbiðnustan Sýni sér rétt til að innheimta námskeiðsaiöld að fullu.

Matvælasjólinn hjá Sýni ehf. • Lynghálsi 3, 110 Reykjavík • sími: 512-3380 • www.syni.is