

М 1 GMP, HACCP, ISO 22000 – Системи за управление безопасността на храните

УЧЕБНО РАЗПИСАНИЕ

Време	Учебни теми и почивки	
09.00 – 10.30	Лекция	1. Обхват – Въведение, обект и област на приложение. Ключови промени в ISO 22000:2018 – общ преглед 2. Нормативни позовавания 3. Термини и дефиниции 4. Контекст на организацията
10.30 – 10.45	Кафе Пауза	
10.45 – 12.30	Лекция	5. Лидерство – отговорност на ръководството. Политика, роли и отговорности 6. Планиране – оценка на риска, цели 7. Поддръжка – програми – предпоставки – доказателства за прилагане
12.30 – 13.30	Обяд	
13.30 – 15.30	Лекция	8. Поддръжка – програми – предпоставки – доказателства за прилагане – продължение 9. Дейности – планиране и разработване на HACCP план. Методика и анализ на риска. Идентификация и анализ на опасностите. Определяне на ККТ и КТ. Мониторинг на ККТ. Оперативно управление на КТ. Верификация
15.30 – 16.00	Кафе Пауза	
16.00 – 17.00	Лекция Упражнения Дискусия	10. Оценяване на ефикасността на системата за управление на безопасността на храните: Управление на ПОП, изтегляне на продукти. Валидиране. Вътрешни одити, Коригиращи действия. 11. Подобряване