

Ασφάλεια τροφίμων

ISO 22000:2005 - ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΣΥΣΤΗΜΑΤΩΝ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ.....56

ISO 22000:2005 - ΕΠΙΘΕΩΡΗΤΗΣ / ΕΠΙΚΕΦΑΛΗΣ ΕΠΙΘΕΩΡΗΤΗΣ ΣΥΣΤΗΜΑΤΩΝ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ.....57

ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΥΛΙΚΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ ΣΤΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ.....58

ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ.....59

Η ΝΕΑ ΕΚΔΟΣΗ ΤΟΥ BRC V7 - BRC Approved.....60

IFS V6.....61

ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΩΝ ΣΤΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ.....62

ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ (Βασικές Αρχές - Νομοθεσία).....63

FSSC 22000:2010 - ΣΧΗΜΑ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ.....64



Η κατάρτιση των στελεχών στη Βιομηχανία Τροφίμων διαδραματίζει καθοριστικό ρόλο στην οργάνωση και λειτουργία μιας σύγχρονης επιχείρησης.

Ενημερωθείτε από τα σεμινάρια της TÜV HELLAS (TÜV NORD) για τα πρότυπα που σχετίζονται με την Ασφάλεια Τροφίμων, τη διαχείριση κινδύνων και κρίσεων και την επιθεώρηση Συστημάτων αυτών.



Ασφάλεια Τροφίμων

ISO 22000:2005 - ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΣΥΣΤΗΜΑΤΩΝ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ TÜV HELLAS Approved (2ήμερο – Ώρες διεξαγωγής: 9:00 -17:00)

Γενικές Πληροφορίες

Ολοκληρώνοντας το Εκπαιδευτικό Πρόγραμμα οι συμμετέχοντες θα έχουν αποκομίσει τις βασικές αρχές που διέπουν τα συστήματα Διαχείρισης της Ασφάλειας των Τροφίμων και τις μελέτες HACCP σύμφωνα με το πρότυπο ISO 22000:2005. Οι συμμετέχοντες μπορούν να είναι ιδιώτες ή στελέχη εταιρειών, να προέρχονται από διαφορετικούς κλάδους και από οποιοδήποτε διοικητικό επίπεδο μιας εταιρείας.

Περιεχόμενα

- Βασικές αρχές Συστημάτων Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων
- ISO 22000:2005 - Ανάλυση νομοθετικών απαιτήσεων και ενσωμάτωσή τους στο ΣΔΑΤ
- Γενική Μικροβιολογία Τροφίμων και Πρακτικές Υγιεινής, Ανάλυση Απαιτήσεων
- Επισκόπηση, επικύρωση και επαλήθευση συστήματος HACCP
- Βήματα για την Ανάπτυξη ενός Συστήματος HACCP
- Μελέτη HACCP και ISO 22000:2005
- Προσδιορισμός και παρακολούθηση CCPs & OPRPs

Απευθύνεται σε

- Συμβούλους που αναπτύσσουν ΣΔΑΤ
- Υπεύθυνους Ασφάλειας Τροφίμων και Συντονιστές ομάδων HACCP
- Διοικητικό Προσωπικό, αλλά και σε όσους θα ήθελαν να αποκτήσουν μία ολοκληρωμένη άποψη σχετικά με τις βασικές αρχές των Συστημάτων Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων.

Ημερομηνίες διεξαγωγής

Αθήνα: 9 - 10 Φεβρουαρίου (κωδ. 93061)
10 - 11 Απριλίου (κωδ. 93062)
Θεσσαλονίκη: 26 - 27 Απριλίου (κωδ. 93038)

Εισηγητές

Βάσια Καζάζη	Γιάννης Τσιριγωτάκης
Νάνσυ Δουκαλέτση	Γιάννης Μπαρράκος
Ισίδωρος Δαλέζιος	Παναγιώτης Κουτσούκος
Δημήτρης Γεωργαντέλης	Γιάννης Σαρακατσιάνος

Κόστος

€400
Στην τιμή συμπεριλαμβάνονται: Βεβαίωση παρακολούθησης
TÜV HELLAS (TÜV NORD), coffee breaks, ελαφρύ γεύμα

Σημείωση

Διεξάγεται στην Ελληνική γλώσσα

ISO 22000:2005 – ΕΠΙΘΕΩΡΗΤΗΣ / ΕΠΙΚΕΦΑΛΗΣ ΕΠΙΘΕΩΡΗΤΗΣ ΣΥΣΤΗΜΑΤΩΝ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ Πιστοποιημένο από IRCA σε συνεργασία με IQMS (5ήμερο – Ώρες διεξαγωγής: 9:00 -19:00)

Γενικές Πληροφορίες

Ικανοποιεί τις εκπαιδευτικές απαιτήσεις για την εγγραφή των ενδιαφερομένων στα Μητρώα Πιστοποιημένων Επιθεωρητών Ποιότητας του IRCA. Πιστοποιημένο από IRCA σε συνεργασία με IQMS (ISO 22000:2005 IRCA Course No. A17362). Ολοκληρώνοντας το Εκπαιδευτικό Πρόγραμμα οι συμμετέχοντες θα έχουν αποκομίσει τις βασικές αρχές που διέπουν τα συστήματα Διαχείρισης της Ασφάλειας των Τροφίμων, μελέτες HACCP και να επιθεωρούν Συστήματα Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων σύμφωνα με το πρότυπο ISO 22000:2005. Το παρόν Εκπαιδευτικό Πρόγραμμα έχει σχεδιαστεί έτσι ώστε να δίνει την πιο ολοκληρωμένη εκπαίδευση σχετικά με το ISO 22000:2005 και τις επιθεωρήσεις των Συστημάτων Διαχείρισης ως προς το πρότυπο ISO 19011 σε σύντομο χρονικό διάστημα. Οι συμμετέχοντες μπορούν να είναι ιδιώτες ή στελέχη εταιρειών, να προέρχονται από διαφορετικούς κλάδους και από οποιοδήποτε διοικητικό επίπεδο μιας εταιρείας.

Περιεχόμενα

- Ανάλυση των απαιτήσεων προτύπου ISO 22000:05
- Ανάλυση των απαιτήσεων και των αρχών της προσέγγισης HACCP
- Αναφορά σε σχετικές νομοθετικές και κανονιστικές απαιτήσεις
- Αρχές και τεχνικές επιθεώρησης
- Όλες οι ενότητες συνδυάζονται από σχετικές ασκήσεις και παραδείγματα, τα οποία βασίζονται σε προσομοίωση υποθετικών καταστάσεων στην αντίστοιχη ενότητα του σεμιναρίου.
- Τέλος η 2ωρη γραπτή εξέταση οδηγεί στην απόκτηση εγκεκριμένου πιστοποιητικού από τους εγκυρότερους διεθνείς φορείς πιστοποίησης επαγγελματιών.

Απευθύνεται σε

- Υποψήφιους Επιθεωρητές Συστημάτων Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων (ΣΔΑΤ)
- Συμβούλους που αναπτύσσουν ΣΔΑΤ
- Υπεύθυνους Ασφάλειας Τροφίμων και Συντονιστές ομάδων HACCP
- Διοικητικό Προσωπικό, αλλά και σε όσους θα ήθελαν να αποκτήσουν μία ολοκληρωμένη άποψη σχετικά με τα Συστήματα Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων.

Ημερομηνίες διεξαγωγής

Αθήνα: 20 - 24 Φεβρουαρίου (κωδ. 93063)
3 - 7 Απριλίου (κωδ. 93064)
Θεσσαλονίκη: 13-17 Φεβρουαρίου (κωδ. 93039)
3 - 7 Απριλίου (κωδ. 93040)
Κρήτη (Χανιά): 20 - 24 Φεβρουαρίου (κωδ. 92006)

Εισηγητές

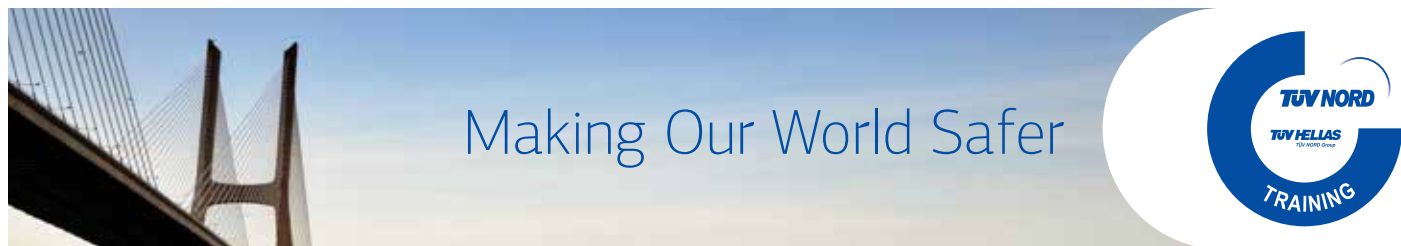
Βάσια Καζάζη	Uxue Azpiroz
Γιάννης Τσιριγωτάκης	Γιάννης Μπαρράκος
Μαρία Φραγκιαδάκη	Νάνσυ Δουκαλέτση
Ισίδωρος Δαλέζιος	Παναγιώτης Κουτσούκος
Δημήτρης Γεωργαντέλης	Κατερίνα Σφακιανάκη
Γιάννης Σαρακατσιάνος	

Σημείωση

Διεξάγεται στην Ελληνική γλώσσα

Κόστος

€700
Στην τιμή συμπεριλαμβάνονται: Πτυχίο IRCA, coffee breaks, γεύμα



Ασφάλεια Τροφίμων

ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΥΛΙΚΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ ΣΤΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

TÜV HELLAS Approved

(1ήμερο – Ώρες διεξαγωγής: 9:00 -17:00)

Γενικές Πληροφορίες

Το σεμινάριο αποσκοπεί στη κατάρτιση Εργαζομένων στη βιομηχανία συσκευασιών, Στελεχών Παραγωγής QA και R&D, Αγοραστών και Συμβούλων σε επιχειρήσεις τροφίμων στα βασικά των υλικών συσκευασίας, την τρέχουσα γνώση με στόχο την ορθή επιλογή υλικών για τις ανάγκες τους.

Περιεχόμενα

Στο τέλος του σεμιναρίου οι συμμετέχοντες θα έχουν αποκτήσει γνώσεις σχετικά με:

- Τρέχουσα Κοινοτική και Εθνική Νομοθεσία
- Βασικά στοιχεία υλικών συσκευασίας
- Βασικά στοιχεία παραγωγής υλικών συσκευασίας
- Βασικά στοιχεία εκτύπωσης υλικών συσκευασίας
- Βασικές δυνατότητες υλικών συσκευασίας και Εφαρμογές
- Σχετικές Δοκιμές και Έλεγχοι

Απευθύνεται σε

- Στελέχη Ασφάλειας Τροφίμων
- Συμβούλους σε επιχειρήσεις τροφίμων

Ημερομηνίες διεξαγωγής

Αθήνα: 20 Μαρτίου (κωδ. 921043)

Κόστος

€150

Στην τιμή συμπεριλαμβάνονται:
Βεβαίωση παρακολούθησης TÜV HELLAS (TÜV NORD),
coffee breaks, ελαφρύ γεύμα

Εισηγητές

Ιωάννης Μακρινός Βάσια Καζάζη
Ισίδωρος Δαλέζιος

Σημείωση

Διεξάγεται στην Ελληνική γλώσσα

ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

TÜV HELLAS Approved

(2ήμερο - Ώρες διεξαγωγής: 09:00-17:00)

Γενικές Πληροφορίες

Σκοπός του σεμιναρίου είναι η ενημέρωση σε θέματα μικροβιολογίας τροφίμων, υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων, νομοθεσίας που σχετίζεται με μικροβιολογικά κριτήρια για τα τρόφιμα καθώς και τρόπους ελέγχου & αντιμετώπισης των μικροβίων. Το σεμινάριο απευθύνεται σε στελέχη εταιρειών που εμπλέκονται στην αλυσίδα των τροφίμων και απασχολούνται στην ασφάλεια των τροφίμων (ποιοτικός έλεγχος, διαχείριση ποιότητας). Επιπλέον απευθύνεται σε εταιρείες συμβούλων, φορείς ελέγχου, κλπ).

Ολοκληρώνοντας το εκπαιδευτικό σεμινάριο οι συμμετέχοντες θα είναι σε θέση να γνωρίζουν τι βασικές αρχές της μικροβιολογίας των τροφίμων & τις βασικές νομοθετικές απαιτήσεις, να ερμηνεύουν αποτελέσματα μικροβιολογικών ελέγχων, να γνωρίζουν τους τρόπους ελέγχου & αντιμετώπισης των μικροοργανισμών στην εργασίας τους.

Οι συμμετέχοντες μπορούν να είναι στελέχη εταιρειών ή ιδιώτες και να προέρχονται από διαφορετικούς κλάδους της αλυσίδας των τροφίμων.

Περιεχόμενα

- Μικροβιολογία Τροφίμων: Βασικές Αρχές
- Παράγοντες που επηρεάζουν την ανάπτυξη και την επιβίωση των μικροοργανισμών στα τρόφιμα.
- Προφίλ Μικροοργανισμών
- Έλεγχος και αντιμετώπιση μικροβίων
- Ερμηνεία αποτελεσμάτων μικροβιολογικών ελέγχων.
- Ισχύουσα νομοθεσία για τα μικροβιολογικά κριτήρια και χρήση μικροβιολογικών κριτηρίων για τα τρόφιμα

Απευθύνεται σε

Στελέχη εταιρειών ή ιδιώτες και να προέρχονται από διαφορετικούς κλάδους της αλυσίδας των τροφίμων.

Ημερομηνίες διεξαγωγής

Αθήνα: 15 - 16 Μαρτίου (κωδ. 93097)

Θεσσαλονίκη: 30 - 31 Μαρτίου (κωδ. 93075)

Εισηγητές

Βάσια Καζάζη Γιάννης Μπαρράκος
Νάνου Δουκαλέση Παναγιώτης Κουτσούκος

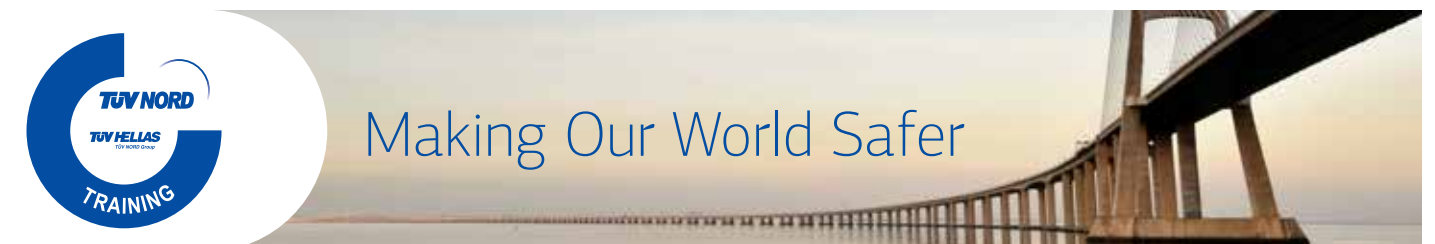
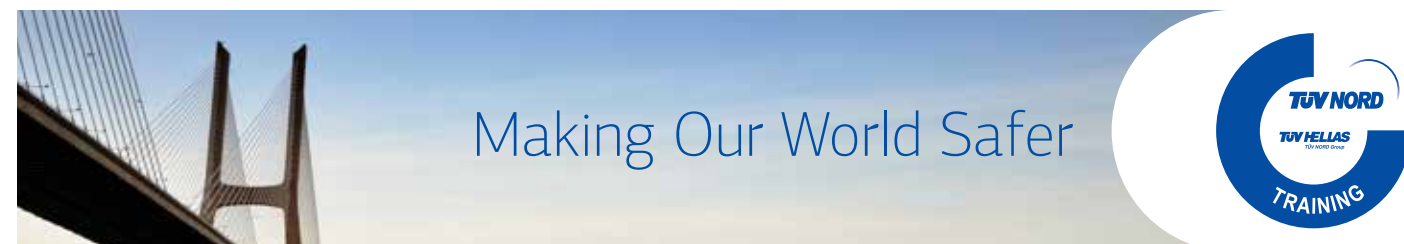
Κόστος

€400

Στην τιμή συμπεριλαμβάνονται:
Βεβαίωση παρακολούθησης TÜV HELLAS (TÜV NORD),
coffee breaks, ελαφρύ γεύμα

Σημείωση

Διεξάγεται στην Ελληνική γλώσσα



Ασφάλεια Τροφίμων

Η ΝΕΑ ΕΚΔΟΣΗ ΤΟΥ BRC V7 - BRC Approved TÜV HELLAS Approved (1ήμερο – Ώρες διεξαγωγής: 9:00 -17:00)

Γενικές Πληροφορίες

Αναλύονται οι καινούριες απαιτήσεις του τεχνικού πρωτοκόλλου BRC V7. Στο σεμινάριο ερμηνεύεται η κάθε απαίτηση όπως τη βλέπουν και τη ζητάνε οι φορείς πιστοποίησης ενώ παράλληλα αναφέρονται παραδείγματα από την εφαρμογή στην Ελληνική Βιομηχανία Τροφίμων.

Περιεχόμενα

- Ανάλυση των απαιτήσεων του BRC V7 με συγκεκριμένα παραδείγματα όπως έχουν δοθεί από τον οργανισμό BRC
- Διαφορές BRC V6 με BRC V7
- Ομαδικές Ασκήσεις

Απευθύνεται σε

- Συμβούλους που αναπτύσσουν τα εν λόγω συστήματα
- Στελέχη Ασφάλειας Τροφίμων

Ημερομηνίες διεξαγωγής

Αθήνα: 10 Μαρτίου (κωδ. 93098)
Θεσσαλονίκη: 20 Φεβρουαρίου (κωδ. 93076)

Κόστος

€180
Στην τιμή συμπεριλαμβάνονται:
Πιστοποιητικό από τον BRC, βεβαίωση παρακολούθησης
TÜV HELLAS (TÜV NORD),
coffee breaks, ελαφρύ γεύμα

Εισηγητές

Γιάννης Μπαρράκος
Αθανασία Δουκαλέτση (εγκεκριμένη Εισηγήτρια από τον BRC)

Σημείωση

Διεξάγεται στην Ελληνική γλώσσα με το επίσημο υλικό από τον BRC στην Αγγλική

IFS V6 TÜV HELLAS Approved (1ήμερο - Ώρες διεξαγωγής: 09:00-17:00)

Γενικές Πληροφορίες

Αναλύονται οι καινούριες απαιτήσεις του τεχνικού πρωτοκόλλου IFS V6. Στο σεμινάριο ερμηνεύεται η κάθε απαίτηση όπως τη βλέπουν και τη ζητάνε οι φορείς πιστοποίησης ενώ παράλληλα αναφέρονται παραδείγματα από την εφαρμογή στην Ελληνική Βιομηχανία Τροφίμων.

Περιεχόμενα

- Ανάλυση των απαιτήσεων του IFS V6 με συγκεκριμένα παραδείγματα όπως έχουν δοθεί από τον οργανισμό IFS
- Διαφορές IFS V5 με IFS V6
- Ομαδικές Ασκήσεις

Απευθύνεται σε

- Συμβούλους που αναπτύσσουν τα εν λόγω συστήματα
- Στελέχη Ασφάλειας Τροφίμων

Ημερομηνίες διεξαγωγής

Αθήνα: 9 Μαρτίου (κωδ. 921049)
Θεσσαλονίκη: 1 Μαρτίου (κωδ. 93077)

Κόστος

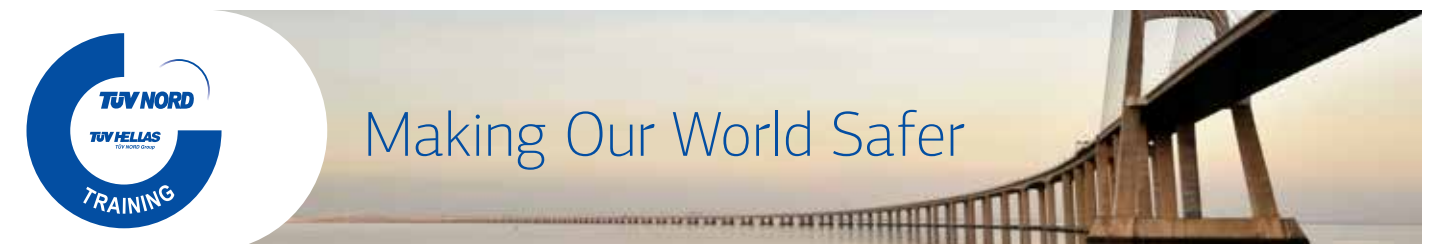
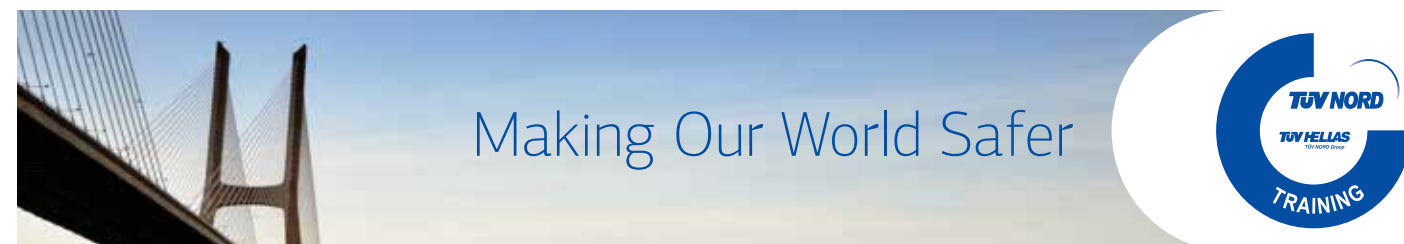
€150
Στην τιμή συμπεριλαμβάνονται:
Βεβαίωση παρακολούθησης TÜV HELLAS (TÜV NORD),
coffee breaks, ελαφρύ γεύμα

Εισηγητές

Γιάννης Μπαρράκος
Αθανασία Δουκαλέτση

Σημείωση

Διεξάγεται στην Ελληνική γλώσσα



Ασφάλεια Τροφίμων

ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΩΝ ΣΤΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

TÜV HELLAS Approved

(1 ήμερο – Ώρες διεξαγωγής: 9:00 -17:00)

Γενικές Πληροφορίες

Τα αλλεργιογόνα στα τρόφιμα αποτελούν ένα βασικό και σημαντικό παράγοντα κινδύνου στην Βιομηχανία Τροφίμων. Ο αριθμός των ατόμων που εμφανίζουν αλλεργίες σε συγκεκριμένα τρόφιμα, αυξάνεται διαρκώς. Στόχος τους σεμιναρίου είναι οι συμμετέχοντες να κατανοήσουν τις βασικές αρχές και τις ορθές πρακτικές για την διαχείριση των αλλεργιογόνων στην Βιομηχανία Τροφίμων καθώς και τους παράγοντες που μπορεί να επηρεάσουν την ύπαρξη αλλεργιογόνων συστατικών στα τρόφιμα. Με την ολοκλήρωση του σεμιναρίου οι συμμετέχοντες θα έχουν κατανοήσει τον τρόπο διαχείρισης των αλλεργιογόνων στην βιομηχανία, την βασική νομοθεσία για τα αλλεργιογόνα και τον τρόπο επισήμανσης αυτών.

Περιεχόμενα

- Τι είναι τα αλλεργιογόνα και τι προκαλούν
- Διαχείριση αλλεργιογόνων στη Βιομηχανία (Βασικές Αρχές)
- Νομοθεσία για τα αλλεργιογόνα
- Επισήμανση Αλλεργιογόνων

Απευθύνεται σε

Το σεμινάριο απευθύνεται σε στελέχη επιχειρήσεων που ασχολούνται με την Ποιότητα, Έρευνα & Ανάπτυξη, Παραγωγή, Νομοθεσία Τροφίμων, κτλ

Ημερομηνίες διεξαγωγής

Αθήνα: 3 Μαρτίου (κωδ. 921050)

Εισηγητές

Ισίδωρος Δαλέζιος

Κόστος

€200

Στην τιμή συμπεριλαμβάνονται:
Βεβαίωση παρακολούθησης TÜV HELLAS (TÜV NORD),
coffee breaks, ελαφρύ γεύμα

Σημείωση

Διεξάγεται στην Ελληνική γλώσσα

ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ (Βασικές Αρχές - Νομοθεσία)

TÜV HELLAS Approved

(1 ήμερο - Ώρες διεξαγωγής: 09:00-17:00)

Γενικές Πληροφορίες

Η επισήμανση των τροφίμων σκοπό έχει την παροχή στον καταναλωτή όλων των πληροφοριών σχετικά με το περιεχόμενο και τη σύνθεση των τροφίμων, με στόχο την προστασία της υγείας του και των συμφερόντων του. Παράλληλα η επισήμανση των τροφίμων είναι βασικό στοιχείο ελέγχου των αρμόδιων Αρχών δε μια βιομηχανία τροφίμων. Βασικός στόχος του σεμιναρίου είναι οι συμμετέχοντες να εκπαιδευτούν στις βασικές αρχές της επερχόμενης νομοθεσίας για την επισήμανση & παρουσίαση των τροφίμων, ενώ παράλληλα να κατανοήσουν θέματα που αφορούν ισχυρισμούς υγείας και διατροφικούς ισχυρισμούς με σκοπό την αποτελεσματική και ορθή ανάδειξη των προϊόντων τους. Οι συμμετέχοντες μέσα από cases studies και workshop θα είναι σε θέση να γνωρίζουν πως παρουσιάζονται τα τρόφιμα αναδεικνύοντας τα χαρακτηριστικά τους με σωστό τρόπο.

Περιεχόμενα

- Βασική Νομοθεσία για την επισήμανση τροφίμων
- Υποχρεωτικές ενδείξεις - Παρουσίαση στην ετικέτα
- Ειδικότερες Απαιτήσεις
- Μη υποχρεωτικές - Προαιρετικές Επισημάνσεις
- Διαθρεπτική Επισήμανση
- Παρουσίαση ειδικών σημάτων (κατάλληλα για χορτοφάγους, διαβητικούς, light, my choice, keyhole, Halal, Kosher)

Απευθύνεται σε

Το σεμινάριο απευθύνεται σε στελέχη επιχειρήσεων που ασχολούνται με την Ποιότητα, Έρευνα & Ανάπτυξη, Παραγωγή, Νομοθεσία Τροφίμων, υπευθύνους marketing και εξαγωγών, κτλ

Ημερομηνίες διεξαγωγής

Αθήνα: 24 Φεβρουαρίου (κωδ. 921051)

Θεσσαλονίκη: 20 Μαρτίου (κωδ. 92880)

Εισηγητές

Ισίδωρος Δαλέζιος
Αθανασία Δουκαλέτσου

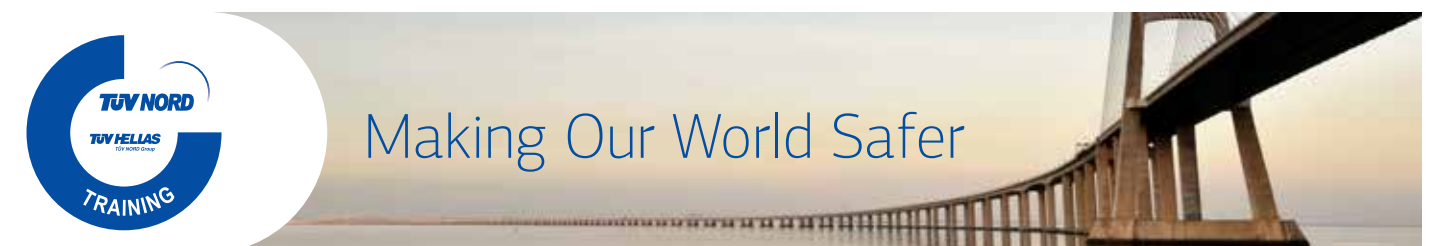
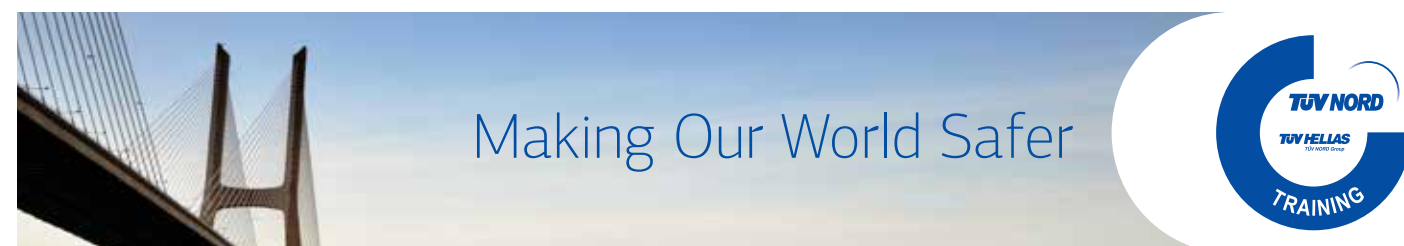
Κόστος

€200

Στην τιμή συμπεριλαμβάνονται:
Βεβαίωση παρακολούθησης TÜV HELLAS (TÜV NORD),
coffee breaks, ελαφρύ γεύμα

Σημείωση

Διεξάγεται στην Ελληνική γλώσσα



Ασφάλεια Τροφίμων

FSSC 22000:2010 – ΣΧΗΜΑ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ
TÜV HELLAS Approved
(1ήμερο – Ώρες διεξαγωγής: 9:00 -15:00)

Γενικές Πληροφορίες

Ολοκληρώνοντας το Εκπαιδευτικό Πρόγραμμα οι συμμετέχοντες θα έχουν αποκομίσει τις βασικές αρχές που διέπουν τα συστήματα Διαχείρισης της Ασφάλειας των Τροφίμων και τις μελέτες HACCP σύμφωνα με το πρότυπο FSSC 22000:2010. Οι συμμετέχοντες μπορούν να είναι ιδιώτες ή στελέχη εταιρειών, να προέρχονται από διαφορετικούς κλάδους και από οποιοδήποτε διοικητικό επίπεδο μιας εταιρείας.

Περιεχόμενα

- Βασικές αρχές Συστημάτων Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων
- ISO 22000:2005 - Ανάλυση νομοθετικών απαιτήσεων και ενσωμάτωσή τους στο ΣΔΑΤ
- Γενική Μικροβιολογία Τροφίμων και Πρακτικές Υγιεινής, Ανάλυση Απαιτήσεων
- Επισκόπηση, επικύρωση και επαλήθευση συστήματος HACCP
- Βήματα για την Ανάπτυξη ενός Συστήματος HACCP
- Μελέτη HACCP και ISO 22000:2005
- Προσδιορισμός και παρακολούθηση CCPs & OPRPs
- Απαιτήσεις PAS 220:2008 (πλέον ISO/TS22002-1): Κτιριακές εγκαταστάσεις (δομή, κατασκευή) - Διαρρύθμιση χώρων εργασίας (δομή, διάταξη εξοπλισμού, εργαστήρια) - Αποθήκευση υλικών - Δίκτυα (ποιότητα αέρα και νερού, χημικά λεβήτων, φωτισμός) - Διαχείριση απορριμμάτων - Καταλληλότητα εξοπλισμού, καθαρισμός και συντήρηση - Διασταυρούμενη επιμόλυνση - Επανεκατεργασία - Ασφάλεια από δολιοφθορά.

Απευθύνεται σε

- Υπεύθυνους Ασφάλειας Τροφίμων και Συντονιστές ομάδων HACCP
- Διοικητικό Προσωπικό, αλλά και σε όσους θα ήθελαν να αποκτήσουν μία ολοκληρωμένη άποψη σχετικά με τις βασικές αρχές Σχήματος Πιστοποίησης για την Ασφάλεια των Τροφίμων FSSC 22000:2010
- Συμβούλους που αναπτύσσουν ΣΔΑΤ

Ημερομηνίες διεξαγωγής

Αθήνα: 17 Μαρτίου (κωδ. 921052)

Κόστος

€140

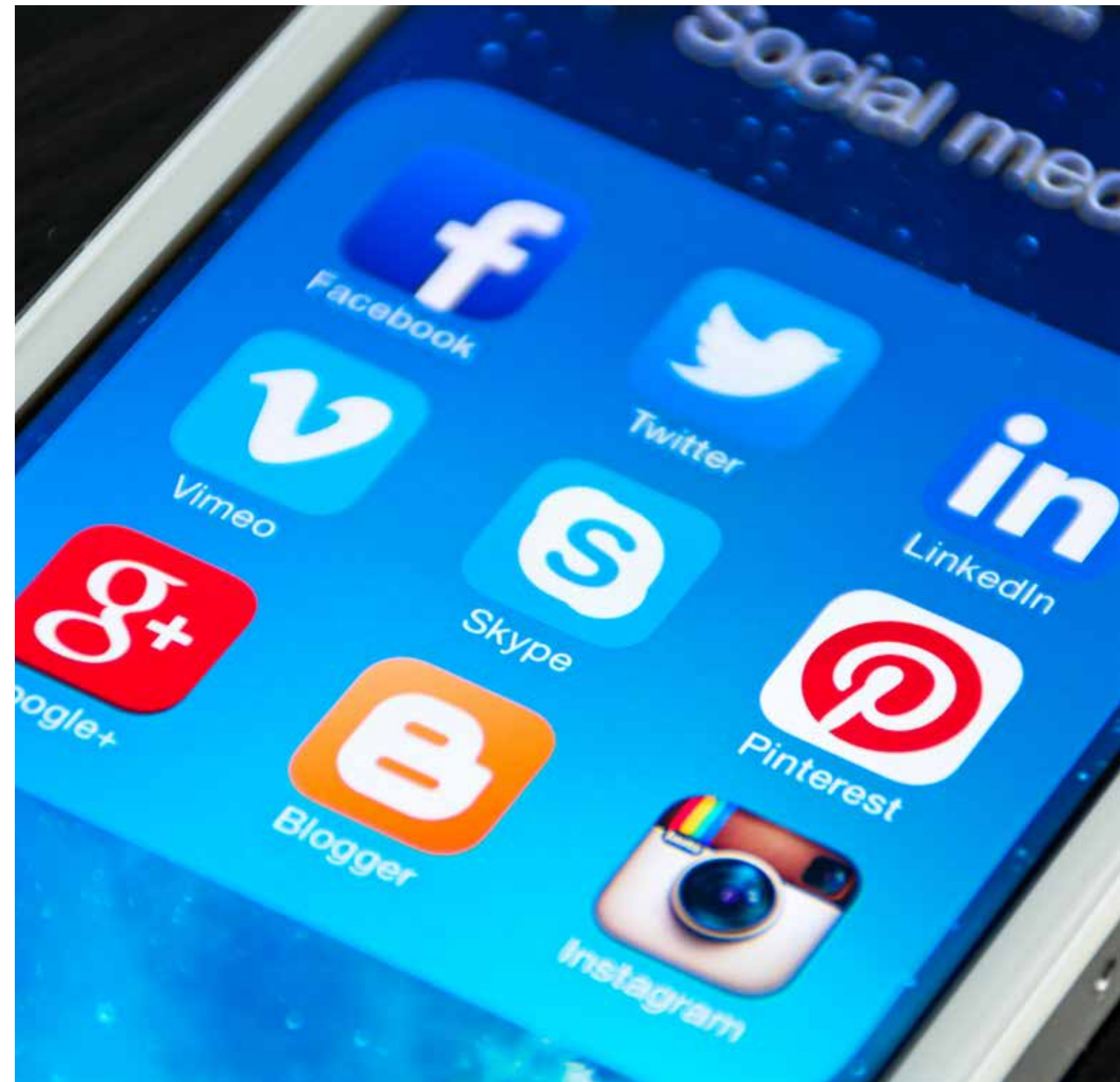
Στην τιμή συμπεριλαμβάνονται:
Βεβαίωση παρακολούθησης TÜV HELLAS (TÜV NORD),
coffee breaks, ελαφρύ γεύμα

Εισηγητές

Βασιλική Καζάζη Ισίδωρος Δαλέζιος
Αθανασία Δουκαλέτσου

Σημείωση

Διεξάγεται στην Ελληνική γλώσσα



Find Us

