

FSSC 22000 v4.1 - ΣΧΗΜΑ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ67

IFS V6.1.....68

BRC Agents & Brokers.....69

ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ.....70

ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΥΛΙΚΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ ΣΤΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ71

ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ ΚΑΙ ΥΓΕΙΑΣ ΣΤΗΝ ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ.....72

ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΩΝ ΣΤΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ.....73

ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ (ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ- ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ)-ΙΣΧΥΡΙΣΜΟΙ ΥΓΕΙΑΣ (NUTRITIONAL CLAIMS).....74



FSSC 22000 v4.1 - ΣΧΗΜΑ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

TÜV HELLAS (TÜV NORD) 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 την νέα έκδοση του πρότυπου FSSC 22000 v4.1.

Οι συμμετέχοντες μπορούν να είναι ιδιώτες ή στελέχη εταιρειών, να προέρχονται από διαφορετικούς κλάδους και από οποιοδήποτε διοικητικό επίπεδο μίας εταιρείας.

Περιεχόμενα

- Παρουσίαση των Προαπαιτούμενων (PRPs) στην βιομηχανία τροφίμων απαιτήσεων με βάση τις τεχνικές προδιαγραφές, π.χ. ISO/TS 22002-1: Food manufacturing, ISO/TS 22002-2– Part 2: Catering, ISO/TS 22002-3: Farming, ISO/TS 22002-4: Food packaging manufacturing, ISO/TS 22002-6: Feed and animal food production, NTA 8059: Transport and Storage, PAS 221: Retail, ανάλογα με τις ανάγκες των συμμετοχόντων
- Βασικές απαιτήσεις για την Άμυνα και την απάτη κατά των τροφίμων

Απευθύνεται σε

- Υπεύθυνους Ασφάλειας Τροφίμων, Υπεύθυνους Συντήρησης και Συντονιστές & Στελέχη Ομάδων HACCP
- Διοικητικό Προσωπικό, αλλά και σε όσους θα ήθελαν να αποκτήσουν μία ολοκληρωμένη άποψη σχετικά με τις βασικές αρχές Συστήματος Πιστοποίησης για την Ασφάλεια των Τροφίμων βάση των παιγλίσσεων του FSSC 22000 v4.1
- Συμβούλους που αναπτύσσουν ΣΔΑΤ

Ημερομηνίες διεξαγωγής

Αθήνα: 07 Νοεμβρίου (κωδ. 93794)

Εισηγητές

Βασιλική Καζάζη Ισίδωρος Δαλέζιος
Αθανασία Δουκαλέτσου

Κόστος

€140

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

Σημείωση

- Διεξάγεται στην Ελληνική γλώσσα
- Προϋπόθεση για την αποτελεσματική παρακολούθηση του σεμιναρίου, είναι η εμπειρία σε σεμινάριο 2ήμερο ή 5ήμερο ISO 22000:2005



Expertise For Your Success

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

Γενικές Πληροφορίες

Αναλύονται οι καινούριες απαιτήσεις του τεχνικού πρωτοκόλλου IFS V6.1 και οι αλλαγές σε σχέση με την παλιά έκδοση 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 V6.1, με συγκεκριμένα παραδείγματα όπως έχουν δοθεί από τον Οργανισμό IFS
- Διαφορές IFS V6 με IFS V6.1
- Ομαδικές Ασκήσεις

Απευθύνεται σε

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

Ημερομηνίες διεξαγωγής

Αθήνα: 12 Νοεμβρίου (κωδ. 93791)
Θεσσαλονίκη: 18 Οκτωβρίου (κωδ. 93972)

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

BRC Agents & Brokers, BRC Approved (2ήμερο- Ώρες Διεξαγωγής: 09:00 – 17:00)

Γενικές Πληροφορίες

Έμποροι και Μεσίτες (Agents and Brokers) είναι οι επιχειρήσεις εκείνες που δεν παράγουν προϊόντα, αλλά αγοράζουν, πουλάνε ή διευκολύνουν το εμπόριο προϊόντων, παρέχοντας έναν κρίσιμο σύνδεσμο στην διακίνηση και το εμπόριο προϊόντων, επηρεάζουν δε την ασφάλεια των προϊόντων καθώς και είναι υπεύθυνοι για την διατήρηση της ικνηλασιμότητας στην εφοδιαστική αλυσίδα. Το πρότυπο BRC Global Standard for Agents and Brokers δημιουργήθηκε για να παρέχει ένα πλαίσιο διαχείρισης της ασφάλειας, ποιότητας και νομιμότητας των προϊόντων, γι αυτές τις επιχειρήσεις που δεν παράγουν αλλά εμπορεύονται προϊόντα της βιομηχανίας τροφίμων και υλικών συσκευασίας.

Το πρότυπο απευθύνεται σε:

- Έμπορικές εταιρείες: Εταιρείες που αγοράζουν ή έχουν στην κατοχή τους, προϊόντα που πρόκειται να πωλήσουν σε βιομηχανίες, άλλες εμπορικές εταιρείες, επιχειρήσεις λιανικής ή μαζικής εστίασης, αλλά όχι απευθείας στον τελικό καταναλωτή.
- Μεσίτες ή μη-παραγωγικές εταιρείες παροχής υπηρεσιών: Επιχειρήσεις που διευκολύνουν την πώληση προϊόντων μεταξύ εμπορικών επιχειρήσεων ή και βιομηχανιών, αλλά δεν αγοράζουν τα προϊόντα, ούτε τα έχουν στην κατοχή τους.
- Εισαγωγείς-Εξαγωγείς: Επιχειρήσεις που διευκολύνουν την διακίνηση προϊόντων μεταξύ χωρών, ικανοποιώντας νομικές και τελωνειακές απαιτήσεις. Οι εισαγωγείς μπορεί να είναι επίσης Εμπορικές εταιρίες ή μεσίτες.

Περιεχόμενα

Αυτό το μονοήμερο σεμινάριο έχει σχεδιαστεί για εμπόρους ή και μεσίτες και για όσους συναλλάσσονται με αυτούς, που θέλουν να κατανοήσουν το πεδίο εφαρμογής και τις απαιτήσεις του προτύπου BRC Agents and Brokers. Το σεμινάριο αυτό διδάσκεται από εγκεκριμένο εκπαιδευτή από το BRC (BRC-ATP) που θα σας βοηθήσει μέσα από πρακτικές ασκήσεις να ενισχύσετε τις γνώσεις σας.

Το πρότυπο BRC Agents and Brokers που εκδόθηκε το 2014, πιστοποιεί επιχειρήσεις στον χώρο των τροφίμων ή των υλικών συσκευασίας που παρέχουν υπηρεσίες αγοράς, διανομής και εισαγωγής. Πριν από την παρακολούθηση του σεμιναρίου είναι απαραίτητο να έχετε το πρότυπο (το οποίο διατίθεται δωρεάν από το BRC) και να το έχετε διαβάσει.

Στο τέλος του σεμιναρίου θα γνωρίζετε:

- Το πεδίο εφαρμογής του προτύπου, ποιες επιχειρήσεις μπορούν να πιστοποιηθούν με το πρότυπο, και ποια προϊόντα μπορούν να ενταχθούν στο πεδίο εφαρμογής
- Την δομή και τις απαιτήσεις του προτύπου BRC Agents and Brokers
- Τι χρειάζεται να κάνει μια επιχείρηση ώστε να επιτύχει συμμόρφωση με τις απαιτήσεις του προτύπου
- Πώς να προετοιμαστείτε για μια επιθεώρηση σύμφωνα με το πρότυπο
- Το πεδίο εφαρμογής και η διάρκεια της επιθεώρησης
- Την διαδικασία για το κλείσιμο των μη συμμορφώσεων της επιθεώρησης
- Την διαδικασία για την απονομή πιστοποιητικού

Απευθύνεται σε

- Έμπορικές εταιρείες: Εταιρείες που αγοράζουν ή έχουν στην κατοχή τους, προϊόντα που πρόκειται να πωλήσουν σε βιομηχανίες, άλλες εμπορικές εταιρείες, επιχειρήσεις λιανικής ή μαζικής εστίασης, αλλά όχι απευθείας στον τελικό καταναλωτή.
- Μεσίτες ή μη-παραγωγικές εταιρείες παροχής υπηρεσιών: Επιχειρήσεις που διευκολύνουν την πώληση προϊόντων μεταξύ εμπορικών επιχειρήσεων ή και βιομηχανιών, αλλά δεν αγοράζουν τα προϊόντα, ούτε τα έχουν στην κατοχή τους.
- Εισαγωγείς-Εξαγωγείς: Επιχειρήσεις που διευκολύνουν την διακίνηση προϊόντων μεταξύ χωρών, ικανοποιώντας νομικές και τελωνειακές απαιτήσεις. Οι εισαγωγείς μπορεί να είναι επίσης Εμπορικές εταιρίες ή μεσίτες.

Ημερομηνίες διεξαγωγής

Αθήνα: 08 - 09 Οκτωβρίου (κωδ. 93628)

Κόστος

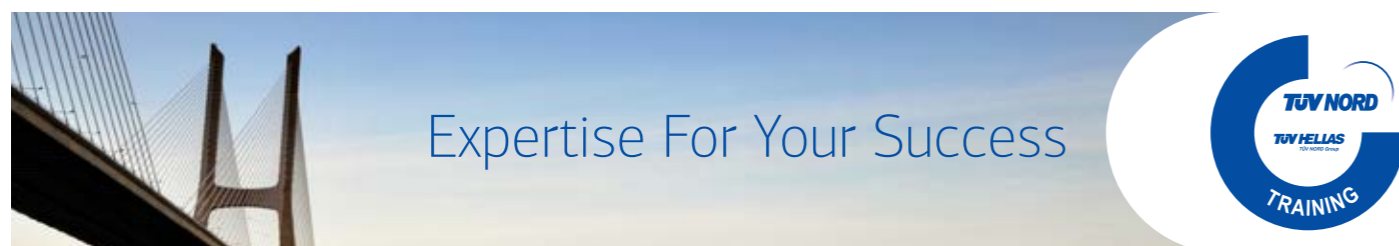
180 €
Στην τιμή συμπεριλαμβάνονται: Πιστοποιητικό BRC, coffee breaks, ελαφρύ γεύμα

Εισηγητές

Αθανασία Δουκαλέτση - BRC Approved Tutor

Σημείωση

Διεξάγεται στην ελληνική γλώσσα με το επίσημο υλικό στην αγγλική.





ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ TÜV HELLAS (TÜV NORD) 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: 10 - 11 Σεπτεμβρίου (κωδ. 93789)

Θεσσαλονίκη: 29 - 30 Νοεμβρίου (κωδ. 93969)

Κόστος

€400

Στην τιμή συμπεριλαμβάνονται:

Βεβαίωση παρακολούθησης TÜV HELLAS (TÜV NORD),
coffee breaks, ελαφρύ γεύμα

Εισηγητές

Βάσια Καζάζη Γιάννης Μπαρράκος

Νάνσυ Δουκαλέτση Παναγιώτης Κουτσούκος

Ιωάννης Σαρακατσιάνος Δημήτριος Γεωργαντέλης

Σημείωση

Διεξάγεται στην Ελληνική γλώσσα

ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΥΛΙΚΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ ΣΤΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ TÜV HELLAS (TÜV NORD) 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: 11 Οκτωβρίου (κωδ. 93592)

Κόστος

€200

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



Expertise For Your Success



ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ ΚΑΙ ΥΓΕΙΑΣ ΣΤΗΝ ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

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

Γενικές Πληροφορίες

Στόχος του σεμιναρίου είναι, οι συμμετέχοντες να αποκτήσουν γνώσεις σχετικά με την διατύπωση ισχυρισμών διατροφής και υγείας στην επισήμανση, την παρουσίαση και τη διαφήμιση των τροφίμων, σύμφωνα με την νομοθεσία της Ευρωπαϊκής Ένωσης και επιστημονικά τεκμηριωμένες έρευνες της Ευρωπαϊκής Επιτροπής για την Ασφάλεια των Τροφίμων. Οι συμμετέχοντες θα αποκτήσουν την δυνατότητα:

- να διατυπώνουν ισχυρισμούς οι οποίοι έχουν αποδεδειγμένα ευεργετικό θρεπτικό ή φυσιολογικό αποτέλεσμα στον άνθρωπο.
- να προβάλλουν αποτελεσματικά τα τρόφιμα αποδίδοντας την θετική τους εικόνα, με ισχυρισμούς επί θεμάτων διατροφής και υγείας και του δυναμικού τους αντίκτυπου.
- να διαφοροποιηθούν από τον ανταγωνισμό με επιστημονικά αξιολογημένες γνώσεις σχετικά με τη δίαιτα και τη διατροφή καθώς και τη σχέση τους με την υγεία.

Περιεχόμενα Σεμιναρίου

- Νομοθεσία ισχυρισμών διατροφής και υγείας.
- Ορισμοί και προϋποθέσεις χρήσης ισχυρισμών.
- Εγκεκριμένοι και απορριφθέντες ισχυρισμοί στην Ε.Ε.
- Ισχυρισμοί διατροφής: ασκήσεις και παραδείγματα.
- Ισχυρισμοί υγείας: ασκήσεις και παραδείγματα.
- Ισχύουσες βάσεις δεδομένων ισχυρισμών και χρήση τους.

Απευθύνεται σε

Το σεμινάριο απευθύνεται σε στελέχη επιχειρήσεων που ασχολούνται με την επισήμανση (Ποιότητα - Ασφάλεια) και προώθηση (Marketing - Branding) τροφίμων και ποτών. Στελέχη εργαστηρίων αναλύσεων τροφίμων και συμβούλους ποιότητας και εξαγωγικού marketing.

Ημερομηνίες διεξαγωγής

Αθήνα: 12 Οκτωβρίου (93630)

Κόστος

200 €

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

Εισηγητές

Γιώργος Μπένος

Σημείωση

Διεξάγεται στην ελληνική γλώσσα.

ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΩΝ ΣΤΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

TÜV HELLAS (TÜV NORD) 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: 31 Οκτωβρίου (κωδ. 93792)

Κόστος

€200

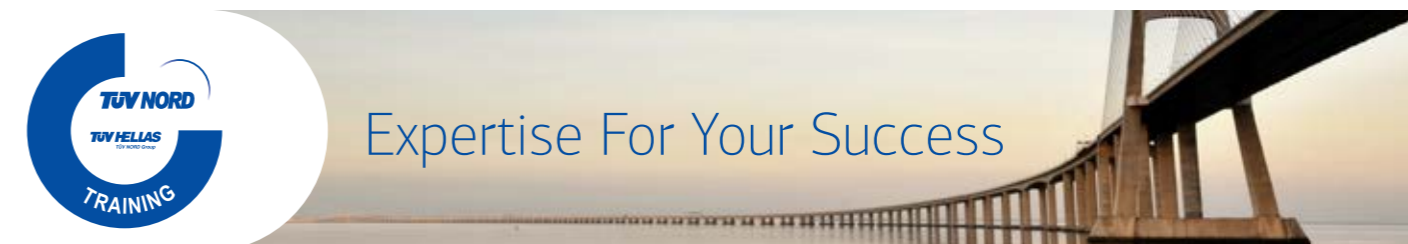
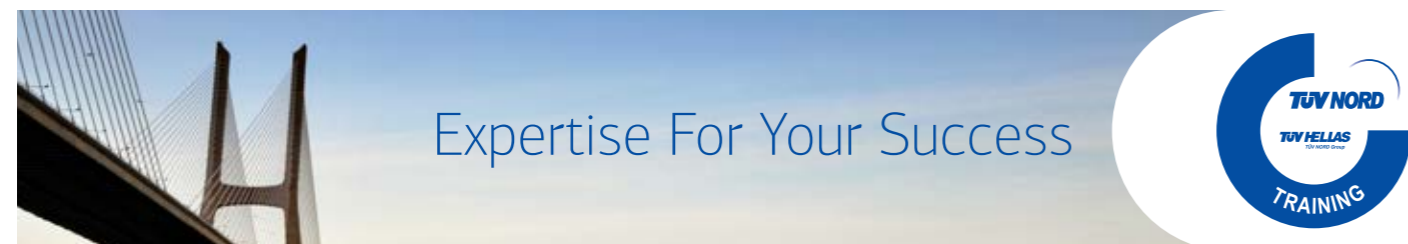
Στην τιμή συμπεριλαμβάνονται: Βεβαίωση παρακολούθησης TÜV HELLAS (TÜV NORD), coffee breaks, ελαφρύ γεύμα

Εισηγητές

Ισίδωρος Δαλέζιος Μαρία Φραγκιαδάκη

Σημείωση

Διεξάγεται στην Ελληνική γλώσσα



ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ (Βασικές Αρχές- Νομοθεσία)-ΙΣΧΥΡΙΣΜΟΙ ΥΓΕΙΑΣ (Nutritional claims) TÜV HELLAS (TÜV NORD) Approved (1ήμερο - 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, Koscher)

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: 26 Νοεμβρίου (κωδ. 93793)
Θεσσαλονίκη: 30 Οκτωβρίου (κωδ. 93974)

Εισηγητές

Ισίδωρος Δαλέζιος Αθανασία Δουκαλέτσου
Δημήτριος Γεωργαντέλης

Κόστος

€200
Στην τιμή συμπεριλαμβάνονται:
Βεβαίωση παρακολούθησης TÜV HELLAS (TÜV NORD),
coffee breaks, ελαφρύ γεύμα

Σημείωση

Διεξάγεται στην Ελληνική γλώσσα

FSSC 22000 v4.1 - ΣΧΗΜΑ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ TÜV HELLAS (TÜV NORD) Approved (2ήμερο- Ώρες Διεξαγωγής: 09:00-17:00)

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 την νέα έκδοση του πρότυπου FSSC 22000 v4.1. Οι συμμετέχοντες μπορούν να είναι ιδιώτες ή στελέχη εταιρειών, να προέρχονται από διαφορετικούς κλάδους και από οποιοδήποτε διοικητικό επίπεδο μίας εταιρείας.

Περιεχόμενα

- Βασικές Αρχές Συστημάτων Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων κατά το πρότυπο ISO 22000:2005
- Παρουσίαση των Προαπαιτούμενων (PRPs) στην βιομηχανία τροφίμων απαιτήσεων με βάση τις τεχνικές προδιαγραφές, π.χ. ISO/TS 22002-1: Food manufacturing, ISO/TS 22002-2- Part 2: Catering, ISO/TS 22002-3: Farming, ISO/TS 22002-4: Food packaging manufacturing, ISO/TS 22002-6: Feed and animal food production, NTA 8059: Transport and Storage, PAS 221: Retail, ανάλογα με τις ανάγκες των συμμετοχόντων
- Βασικές απαιτήσεις για την Άμυνα και την απάτη κατά των τροφίμων

Απευθύνεται σε

- Υπεύθυνους Ασφάλειας Τροφίμων, Υπεύθυνους Συντήρησης και Συντονιστές & Στελέχη Ομάδων HACCP
- Διοικητικό Προσωπικό, αλλά και σε όσους θα ήθελαν να αποκτήσουν μία ολοκληρωμένη άποψη σχετικά με τις βασικές αρχές Συστήματος Πιστοποίησης για την Ασφάλεια των Τροφίμων βάση των παιτήσεων του FSSC 22000 v4.1
- Συμβούλους που αναπτύσσουν ΣΔΑΤ

Ημερομηνίες διεξαγωγής

Αθήνα: 17 - 18 Σεπτεμβρίου (κωδ. 94025)

Εισηγητές

Βασιλική Καζάζη,
Ισίδωρος Δαλέζιος,
Αθανασία Δουκαλέτσου,
Μαρία Φραγκιαδάκη

Κόστος

€260
Στην τιμή συμπεριλαμβάνονται: Βεβαίωση παρακολούθησης TÜV HELLAS (TÜV NORD), coffee breaks & ελαφρύ γεύμα.

Σημείωση

Διεξάγεται στην ελληνική γλώσσα

