

**Program szkolenia**  
**System HACCP w przedsiębiorstwie**  
**w oparciu o wymagania Codex Alimentarius**  
**wymagania, interpretacja, metodyka wdrażania, nadzorowania**  
**i doskonalenia systemu**

9.00 – 9.15	<ul style="list-style-type: none"><li>- Powitanie uczestników</li><li>- Omówienia szkolenia</li><li>- Prezentacja uczestników</li></ul>
9.15 – 10.30	<ul style="list-style-type: none"><li>- Podstawy Systemu HACCP: GMP, GHP</li><li>- Zespół HACCP – skład, funkcjonowanie zespołu,</li><li>- Opis produktu – metodyka sporządzania,</li><li>- Przeznaczenie produktu.</li></ul>
10.30 – 10.45	Przerwa na kawę
10.45 – 12.15	<ul style="list-style-type: none"><li>- 1 zasada: Analiza zagrożeń,</li><li>- 2 zasada: Ustalenie Krytycznych Punktów Kontroli (CCP)</li><li>- Ćwiczenia w zakresie budowania analizy i ustalania CCP</li></ul>
12.15 – 13.00	Obiad
13.00 – 14.30	<ul style="list-style-type: none"><li>- 3 zasada: Limity krytyczne w CCP,</li><li>- 4 zasada: Monitorowanie w CCP,</li><li>- 5 zasada: Działania korygujące w CCP,</li><li>- Ćwiczenia zasad 3-5</li></ul>
14.30-14.45	Przerwa na kawę
14.45 – 16.30	<ul style="list-style-type: none"><li>- 6 zasada: Dokumentacja HACCP,</li><li>- 7 zasada: Weryfikacja HACCP</li><li>- Ćwiczenia zasad 6-7</li><li>- Pozostałe elementy w systemie HACCP, np. identyfikowalność produktu, wycofywanie z rynku</li></ul>
16.30-17.00	<ul style="list-style-type: none"><li>- Test</li><li>- Pożegnanie uczestników</li></ul>