

## آشنایی با مبانی و مستند سازی سیستم HACCP و ISO22000

مدت دوره: ۲۴ ساعت	سرفصل ها
۱	تاریخچه و مفاهیم کلی سیستم HACCP
۲	تشریح کامل ساختمان بهداشت و ایمنی مواد غذایی
۳	تدریس کامل مفاهیم و الزامات GMP، GHP، C&D.
۴	تشریح دقیق مفاهیم اصلی سیستم HACCP (۷ اصل و ۱۲ گام)
۵	تعیین نقاط کنترل بحرانی با استفاده از درخت تصمیم گیری
۶	مفاهیم PRP، OPRP، OPRP PLAN و HACCP PLAN
۷	تشریح الزامات ISO22000:2005
۸	Case study، طراحی و استقرار سیستم HACCP در خط تولید صنایع آشامیدنی
۹	مفاهیم، اصطلاحات و تعاریف مرتبط با سیستم با شروع تعریف واژه کیفیت
۱۰	دلایل استقبال جهانی از استاندارد ایمنی و بهداشت مواد غذایی بر مبنای HACCP
۱۱	ساختمان بهداشت و ایمنی مواد غذایی، تشریح دقیق اصول و الزامات GMP، GHP، C&D، training و سیستم مدیریت کیفیت آزمایشگاهی مبتنی بر ایزو 17025
۱۲	ارایه دو مثال کامل از صنعت لبنیات و نوشیدنی های میوه ای در ارتباط با مراتب فوق