

مبانی سیستم HACCP

مدت دوره: ۱۶ ساعت		سرفصل ها
۱	تشریح واژه مخفف HACCP	
۲	تاریخچه	
۳	مفاهیم، اصطلاحات و تعاریف مرتبط با سیستم با شروع تعریف واژه کیفیت	
۴	دلایل استقبال جهانی از استاندارد ایمنی و بهداشت مواد غذایی بر مبنای HACCP	
۵	ساختمان بهداشت و ایمنی مواد غذایی، تشریح دقیق اصول و الزامات GMP، training، C&D، GHP و سیستم مدیریت کیفیت آزمایشگاهی مبتنی بر ایزو ۱۷۰۲۵	
۶	آموزش دقیق ۱۲ گام و ۷ اصل سیستم HACCP	
۷	الزامات سیستم، مروری بر الزامات کلی سیستم	
۸	Case study، طراحی و استقرار سیستم HACCP در خط تولید صنایع آشامیدنی	