

**Kursus****1 dag**

Nr. 52000 A

DKK 6.200

ekskl. moms

Dato

19-11-2024

Sted

Aarhus

Vedligehold og forbedring af HACCP-systemer

Kurset giver virksomhedens HACCP-team og ledelse indblik i og inspiration til, hvordan elementerne i ledelsessystemet for fødevarer sikkerhed kan spille sammen og give løbende forbedringer og et effektivt system. Med udgangspunkt i PDCA-cirklen, standardernes krav og deltagerne systemer kommer vi omkring bl.a. audit, verifikation, kommunikation, afvigelser, årsagsanalyse, korrigerende handlinger, HACCP-teamets og ledelsens evaluering samt Food Safety Culture.

Deltagerprofil

Kurset henvender sig til alle, der har grundig og praktisk erfaring med HACCP, da det er en forudsætning for optimalt udbytte af kurset. Deltagere på kurset vil derfor typisk være fra virksomhedens HACCP-team og ledelse, samt øvige medarbejdere med ansvar for drift, vedligeholdelse og evaluering af virksomhedens HACCP-system.

Udbytte

- Indsigt i hvilke aktiviteter vedligehold og forbedring af HACCP-baserede ledelsessystemer omfatter
- Inspiration til hvordan aktiviteterne kan gennemføres i praksis
- Viden om hvordan informationer om systemets drift og effektivitet kan indhentes og kommunikeres
- Indsigt i fordeling af roller og ansvar mellem ledelse, HACCP-team og øvrige medarbejdere

Indhold



- Hvad er vedligehold og forbedring af HACCP-baserede ledelsessystemer?
- Hvorfor vedligeholde og forbedre?
- Hvem har ansvaret for vedligehold og forbedring?
- Hvad er grundlaget for vedligehold og forbedring?
- Hvordan fremskaffes grundlaget?
- Hvordan gennemføres vedligehold og forbedring?
- Verifikation
- Kommunikation
- Afvigelser, Root Cause Analysis og korrigerende handlinger
- Ledelsens evaluering
- Food Safety Culture

Har du faglige spørgsmål så kontakt



Lone Sass Mortensen
+45 72201483
lsm@teknologisk.dk