



Kursus
3 dage
Nr. 52001 A

DKK 14.200
ekskl. moms

Dato
10-09-2024

Sted
Aarhus

Udvikling af HACCP-systemer

Dybthgående teoretisk og praktisk træning i HACCP og ledelsessystemer for fødevarerikkerhed. Kurset er baseret på retningslinierne for HACCP i Codex Alimentarius og kravene i de internationale standarder ISO 22000, BRC, IFS og FSSC 22000. Kursets indhold opdateres løbende i takt med den internationale udvikling.

Deltagerprofil

HACCP-teamledere og øvrige medlemmer af HACCP-teamet.

Udbytte

- Dybthgående kendskab til anvendelsen af HACCP-principperne
- Værktøjer til at gennemføre og dokumentere risikofaktoranalysen
- Viden om de faldgruber, som forkert anvendelse af HACCP-principperne kan betyde.
- Værktøjer til at opbygge og videreudvikle HACCP-baserede ledelsessystemer for fødevarerikkerhed.
- Baggrund for at deltage aktivt i den fortsatte udvikling og optimering af virksomhedens system

Indhold

- Introduktion til HACCP
- Fødevarerikkerhedsstandarder: BRC, IFS, ISO 22000, FSSC 22000



- Ledelsens ansvar - organisation, ansvar, beføjelser
- HACCP-team
- Indledende trin til risikofaktoranalysen
- Risikofaktoranalyse - risikofaktoridentifikation og -vurdering
- Styrende foranstaltninger
- Basisprogrammer (PRP)
- Operationelle basisprogrammer (OPRP)
- Kritiske styringspunkter (CCP)
- HACCP-plan / Hazard control plan / plan for risikofaktorstyring
- Verifikation
- Opbygning og strukturering af ledelsessystemer for fødevarer sikkerhed

Anmeldelser af Udvikling af HACCP-systemer

Rigtig god til at tage snakken fra forskellige vinkler.

— **David Madsen** Mammen Mejerierne A/S

Bred faglig viden, god indsigt i mange produktionsforhold. God til at forsimple komplekse beskrivelser. Yderst relevant og praksisnære eksempler.

— **Heidi Kornerup Jensen** Arla Foods Amba Arinco

Fremragende kursusledelse og undervisning. Man kan mærke at Lone er 110% inde i sit stof, og det er imponerende, at hun har så meget overskud, kan holde tungen lige i munden med flere forskellige cases fra meget forskellige virksomheder, og ovenikøbet supplere med humoristiske indslag.

— **Jeppe Hedegaard Kallesøe** Biomar A/S

Stor viden om HACCP og god til at undervise.

— **Gitte Repenning Jensen** Arla Foods AmbA Esbjerg Mejeri

Det er godt, at der ofte bliver taget udgangspunkt i konkrete eksempler fra deltagerne, når Lone forklarer emnerne, det giver både god sparring og bedre forståelse af selve emnet.

— **Patrick Olofsson Bak** Brdr. Schlies Fiskeeksport A/S

Form

Kurset er et 3 dages kursus med 1-3 uger mellem hver af kursusdagene. På kurset og mellem kursusdagene arbejder deltagerne med opgaver i deres egne systemer. Der lægges vægt på dialog omkring virksomhedernes konkrete problemstillinger, så deltagerne klædes på til at kunne deltage aktivt som HACCP-teammedlem i den fortsatte udvikling og optimering af virksomhedens ledelsessystem for fødevarer sikkerhed.

Har du faglige spørgsmål så kontakt



Lone Sass Mortensen
+45 72201483
lsm@teknologisk.dk