



Kursus
1 dag
Nr. 52002 A

DKK 5.900
ekskl. moms

Dato
03-09-2024

Sted
Aarhus

Introduktion til HACCP

Dette kursus er for dig, der mangler overblik over styring af fødevaresikkerheden efter HACCP-principperne.

Styrk fødevaresikkerheden efter HACCP-principperne

Virksomheder i fødevarekæden møder krav fra både kunder og myndigheder om at styre fødevaresikkerheden efter HACCP-principperne. Dette grundlæggende HACCP-kursus giver deltagerne et hurtigt og praktisk indblik i HACCP.

Deltagerprofil

- Ledelse og medarbejdere i virksomheder, der skal til eller er i gang med at arbejde efter HACCP-principperne.
- Nye medarbejdere, som ansættes i virksomheder, der allerede arbejder efter HACCP-principperne.
- Personer, som blot ønsker at vide, hvad HACCP er.

Udbytte

- Bliv klog på hvad HACCP er og hvad det omfatter.
- Forstå hvordan man gennemfører en HACCP-undersøgelse.
- Få viden om hvad HACCP resulterer i.
- Få praktisk indblik i hvordan HACCP kan være med til at give sikre produkter.
- Få erfaring med hvorfor egenkontrol og kundekrav bygger på HACCP-principperne.

Indhold

- Hvad er HACCP?
- Baggrund, formål og indhold
- HACCP-principper, -begreber og -metodik
- Hvordan HACCP?
- Flowdiagrammer
- Risikofaktorer - identifikation, vurdering og styring
- Basisprogrammer (GMP, PRP)
- Operationelle basisprogrammer (OPRP)
- Kritiske styringspunkter (CCP)
- HACCP-plan

Anmeldelser af Introduktion til HACCP

Lone er en meget dygtig underviser, der formår at gøre kurset vedkommende på mange forskellige parametre og for forskellige slags virksomheder. Hun formidler fagstof på supermotiverende vis!

— **Ida Carstens** Sunset Boulevard

Jeg synes det faglige niveau og udbyttet af kurset levede mere end op til forventningerne. Jeg opnåede en klar forståelse af HACCP. Jeg synes kurset foregik i øjenhøjde og uden for mange fagudtryk der kan sløre den samlede forståelse.

— **Morten Østergaard** HCS A/S Transport og Spedition

Lone er super kompetent og spændende at høre på.

— **Frederik Jaeger Poulsen** Schur Pack Denmark A/S

Godt kursus. Jeg føler jeg fik det jeg kom efter. Utrolig god underviser, der kunne sætte liv i det der blev undervist i.

— **Carl-Erik Larsen** Kryta A/S

Form

Der veksles mellem korte teoretiske indlæg og praktiske øvelser, hvor deltagerne gennemfører en konkret HACCP-undersøgelse.



UNDERVISER

Pernille Langelund

Pernille har en baggrund indenfor Ernæring og Sundhed og har erfaring fra både Fødevarestyrelsen, rådgivningsvirksomhed og privat fødevarevirksomhed. Herfra har hun opbygget bred erfaring i arbejdet med fødevaresikkerhed i praksis. Pernille rådgiver og underviser til daglig i HACCP, fødevarerelovgivning og fødevaresikkerhedskultur.

Har du faglige spørgsmål så kontakt



Lone Sass Mortensen

+45 72201483

lsm@teknologisk.dk