

Разработка и внедрение HACCP

HACCP

Hazard Analysis and Critical Control Point

Атырау, Казахстан

Курс знакомит с базовыми принципами системы HACCP;

Обучает практическим навыкам разработки и внедрения системы HACCP, основанных на регламентирующих требованиях Кодекса Алиментариус и СТ РК 1179-2003

По окончании этого курса, слушатели:

- Смогут разработать план HACCP
- Научатся разрабатывать программы предварительных условий, обеспечивающие результативное внедрение HACCP
- Освоят методику, используемую для идентификации опасных факторов и оценки рисков
- Научатся проведению внутренних проверок
- Будут знать основные принципы и этапы внедрения HACCP
- Смогут усовершенствовать действующую систему контроля качества и безопасности производимой продукции на всех этапах работы

Слушателям выдается именной Сертификат

Цена: Договорная

Тип объявления:
Услуги, предлагаю

Торг: --

Чехлова Екатерина

+77017570735