
Das HACCP Konzept - in der Milchverarbeitung

Hygiene Auffrischungsschulung - Mitte September in Bischofshofen

Jedem/r Lebensmittelunternehmer/in wird vom Gesetz vorgeschrieben ein Eigenkontrollsystem zu installieren. Dazu gehört auch die Erstellung eines HACCP Konzeptes. Was so ein Konzept enthalten muss, wie es erstellt und dann auch richtig umgesetzt wird, erlernt man in dieser Schulung. Teil des Vormittags ist es auch, das Erlernte in die Praxis umzusetzen und anzuwenden.

Diese Schulung wird als Auffrischungsschulung anerkannt. Laut Leitlinien darf der Nachweis nicht älter als drei Jahre sein.

Inhalt:

- Grundbegriffe wie CCP, CP, PRP, PRP
- gute Herstellungspraxis
- Aufbau eines HACCP Konzeptes (12 Stufen des Codex Alimentarius)
- Durchführung einer Gefahrenanalyse
- Dokumentation
- Erlerntes in der Praxis umsetzen