

Das HACCP Konzept für meinen Betrieb in der Milchverarbeitung

Jedem/r Lebensmittelunternehmer/in wird vom Gesetz vorgeschrieben, ein Eigenkontrollsystem zu installieren. Dazu gehört auch die Erstellung eines HACCP Konzeptes.

Der Referent, Walter Kuss, zeigt an diesem Kurstag, was so ein Konzept enthalten muss, wie es erstellt und dann auch richtig umgesetzt wird. In einer Kleingruppe von max. acht Personen wird für jeden Teilnehmenden ein HACCP-Konzept für den eigenen Betrieb erstellt.

Inhalt:

- Ermittlung von Gefahren
- Bestimmen und überwachen der kritischen Lenkungspunkte
- Festlegen von Grenzwerten und Korrekturmaßnahmen
- Verifizierungsverfahren
- Dokumente und Aufzeichnungen
- Erstellen eines HACCP Konzeptes für den eigenen Betrieb

Information

| | |
|----------------------|---|
| Kursdauer: | 6 Einheiten |
| Kursbeitrag: | 195,00 € Kursgebühr gefördert 383,00 € |
| Fachbereich: | Direktvermarktung |
| Mitzubringen: | Laptop, Logo vom eigenen Betrieb und Schreibmaterial |

Verfügbare Termine