

# WYMAGANIA SYSTEMU HACCP (wg Codex Alimentarius CAC/RCP 1- 1969)

## AGENDA

(agenda ma charakter orientacyjny)

Godzina	Tematyka
9.00 – 10.30	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Definicje i terminy w systemie HACCP</li><li>✓ Wymagania Codex Alimentarius: Obiekt: lokalizacja, pomieszczenia, urządzenia i sprzęt Nadzorowanie operacji produkcyjnych</li></ul>
10.30 – 10.45	<i>Przerwa kawowa</i>
10.45 – 11.45	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Utrzymanie i praktyki sanitarne: utrzymanie czystości, nadzór nad szkodnikami i odpadami</li></ul>
11.45 – 12.00	<i>Przerwa kawowa</i>
12.00 – 13.00	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Higiena osobista: stan zdrowia, czystość i zachowanie - pracowników i osób odwiedzających</li></ul>
13.00 – 13.30	<i>Przerwa obiadowa</i>
13.30 – 15.30	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Transport</li><li>✓ Informacja o produkcie i świadomość konsumenta</li><li>✓ Szkolenia</li><li>✓ 7 zasad/ 12 etapów wdrażania systemu HACCP</li><li>✓ Test i podsumowanie szkolenia</li></ul>