

# SZKOLENIE

**LEGATO**  
INSTITUTE OF QUALITY™

WYMAGANIA GMP/GHP I  
HACCP  
WG CODEX ALIMENTARIUS



**LEGATO**  
INSTITUTE OF QUALITY



# PROGRAM

## Rozdział I. Dobra praktyka higieniczna

- Obiekt: lokalizacja, pomieszczenia, urządzenia i sprzęt
- Nadzorowanie operacji produkcyjnych
- Utrzymanie i praktyki sanitarne: utrzymanie czystości, nadzór nad szkodnikami i odpadami
- Higiena osobista: stan zdrowia, czystość i zachowanie - pracowników i osób odwiedzających
- Transport
- Informacja o produkcie i świadomość konsumenta
- Szkolenia

## Rozdział II. Analiza zagrożeń i system HACCP

- Zasady systemu HACCP
- Wytyczne wdrażania systemu HACCP

Czas trwania: 1 dzień, 7h

