

KURSBESKRIVELSER

Kurs 3 HACCP nivå 3 – Videregående kurs

Et svært intensivt og praktisk kurs som har fått svært gode tilbakemeldinger.

Et oppdatert system for mattrygghet er essensielt for at virksomheten skal være i stand til å produsere trygg mat på en konsistent måte. Dette er et videregående HACCP kurs som gir deltakere økt kunnskap om ulike verifiseringsaktiviteter knyttet til HACCP (validering og revisjon), og trening i gjennomgang av ulike HACCP-dokumentasjon gjennom mange praktiske øvelser og gruppeoppgaver. Kurset vil gjøre deltakere bedre i stand til å vurdere og å vedlikeholde bedriftens HACCP-system på en logisk og systematisk måte.

Innhold

- HACCP-repetisjon
- Validering og verifisering – teori og praksis
- Viktige aktiviteter ved revisjon av HACCP-systemet
- Forberede en HACCP-revisjon
- Gjennomgang av HACCP-dokumentasjon
- Forberede HACCP-sjekklister
- Utførelse av HACCP-revisjon
- Mange praktiske øvelser
- Frivillig HACCP eksamen

Målgruppe

Kurset er rettet mot personell med ansvar for utvikling og vedlikehold av HACCP-system, medlemmer av HACCP-gruppen, revisorer og tilsynspersonell. For best utbytte bør deltakere ha grunnleggende kunnskap om HACCP og revisjon.



På kurs 4 (Revisjonskurset) gjør deltakere en praktisk revisjon hos en næringsmiddelvirksomhet. Dette har vært en suksessfaktor for god læring.