

# **PROGRAM DWUDNIOWEGO SZKOLENIA- WARSZTATÓW DOBRE PRAKTYKI GMP/GHP ORAZ SYSTEM HACCP**



## **DZIEŃ PIERWSZY Seminarium wstępne**

- Powitanie uczestników szkolenia
- Uwarunkowania prawne wdrażania Dobrych Praktyk (GMP, GHP) oraz systemu HACCP (przepisy polskie, przepisy unijne)
- Dobra Praktyka Produkcyjna (GMP) Istota, zasady, wymagania,
- Sposób tworzenia i nadzorowania Kodeksu GMP, przykładowa problematyka
- Dobra Praktyka Higieniczna (GHP)
- Istota, wymagania, zasady, najbardziej powszechne problemy przy wdrażaniu i utrzymaniu założeń HACCP
- Analiza Zagrożeń i Krytyczny Punkt Kontrolny (HACCP)
- Istota i cechy charakterystyczne systemu HACCP
- Dlaczego jest wdrażany system HACCP?
- Zasady systemu HACCP
- Wstępne warunki do wdrożenia systemu HACCP
- Etapy wdrażania systemu HACCP
- Charakterystyka dokumentacji obowiązującej w systemie
- Audit wstępny oceniający stopień dostosowania infrastruktury jednostki/zakładu do wymogów systemów HACCP, GHP, GMP i planowanie działań zaradczych
- Przygotowanie dokumentów do przeprowadzenia auditu oceniającego stopień
- Przygotowywanie dokumentów sprawozdawczych do auditu i ich wypełnianie

***Czas trwania szkolenia w pierwszym dniu – 6 godzin***

**DZIEŃ DRUGI**  
**Opracowanie dokumentacji HACCP wg Codex Alimentarius, GHP, GMP**  
**i obowiązujących przepisów prawnych**

**Wykład:**

- Wprowadzenie zmian organizacyjnych niezbędnych dla efektywnego funkcjonowania systemu zapewnienia jakości (powołanie Zespołu HACCP)
- Nadzorowanie funkcjonowania polityki HACCP
- Nadzorowanie Księgi, Kodeksów, procedur, instrukcji, zapisów

**Ćwiczenia praktyczne:**

- HACCP - grupy produktów
- Nadzorowanie księgi HACCP i Kodeksów GHP/GMP
- Przeprowadzanie auditów sprawdzających oraz generowanie działań korygujących

Pożegnanie uczestników szkolenia

***Czas trwania szkolenia w pierwszym dniu – 6 godzin***