



***Povećajte poslovnu izvrsnost,
konkurentnost i prepoznatljivost.***

Kvaliteta ispred svega.

SEMINAR

Audit sustava sigurnosti hrane prema HACCP i ISO 22000:2005 normi

Učinkovit interni audit s ciljem provjere pridržavanja zahtjeva HACCP/ISO 22000:2005 sustava upravljanja sigurnošću hrane ključan je za primjenu i trajno poboljšanje uvedenog sustava sigurnosti hrane.

Teme seminara

- ✓ Načela HACCP sustava i zahtjevi norme ISO 22000:2005
- ✓ Dokumentacija HACCP/ISO 22000:2005 sustava
- ✓ Zahtjevi propisani hrvatskim zakonima i pravilnicima kao i zakonskom regulativom Europske Unije, a koji se odnose na poslovanje s hranom
- ✓ Primjena i nadzor zahtjeva HACCP/ISO 22000:2005 - primjeri iz prakse
- ✓ Što je interni audit
- ✓ Planiranje i priprema internih audita
- ✓ Metodologija provedbe audita
- ✓ Komunikacija tijekom audita i upravljanje konfliktom
- ✓ Nesukladnosti, korektivne i preventivne mjere
- ✓ Izvještaj s audita

Tko bi trebao odvojiti vrijeme za ovaj seminar?

- Odgovorne osobe na procesima proizvodnje/pripreme hrane
- Tehnolozi u proizvodnji hrane, voditelji i članovi HACCP timova, vlasnici i management prehrambenih kompanija, zaposlenici u prehrambenoj industriji koji su zaduženi za uvođenje i primjenu zahtjeva HACCP sustava u svoje organizacije
- Odgovorne osobe koje se bave skladištenjem i transportom hrane
- Osobe odgovorne za održavanje i verifikaciju uvedenog sustava sigurnosti hrane prema HACCP i ISO 22000:2005 normi



Vrijeme održavanja:

07. - 08. 02. 2012.

od 9:00 do 16:30 sati

Predavač:

Ivana Simić, dipl. ing.

Mjesto održavanja:

**SUPERA KVALITETA d.o.o., Zagreb
Gajeva 51, dvorišna zgrada, IV kat**

Kotizacija: **1.990,00 kn + PDV**

Prijava na seminar "on line"

info@supera-kvaliteta.hr

www.supera-kvaliteta.hr

SUPERA KVALITETA d.o.o.

10 000 Zagreb, Hrvatska

Ljudevita Gaja 51

Tel. +385 1 48 40 624

Fax. +385 1 48 32 110

www.supera-kvaliteta.hr
info@supera-kvaliteta.hr

**"Kvaliteta počinje iznutra... a onda izlazi
na vidjelo." - Bob Moawad**