

NÄTVERKSUTBILDNING – UTVECKLING AV HACCP

HACCP är sedan länge ett lagkrav för vi som konsumenter ska vara skyddade från att bli sjuka av maten. Lagstiftningen syftar till att inga farliga produkter ska nå konsumenten. Finns det en fungerande HACCP gör det inte heller det. Men vi kan nu flera gånger i månaden läsa om återkallelser. Under slutet av 2011 återkallades bl a nudlar för de innehöll mjölk (ICA, Axfood), chips för de innehöll mjölk (OLW), prinskorv felaktigt "fri från-märkt" (Scan), korv med listeria (ICA, Atria). Detta visar att HACCP:en inte fungerat fullt ut. Hur kan du se till att inte ditt företag drabbas.

VAD ERBJUDS?

Nya idéer och inspiration driver ditt lärande och ditt företags utveckling. I vår nätverksutbildning, utveckling av HACCP, får du möjlighet att diskutera erfarenheter och ta till dig råd och tips från liknade verksamheter. HACCP är ett arbetssätt för att ta reda på, bedöma och styra alla faror i produktionen. Utbildningen innefattar genomgång av alla stegen HACCP, genomgång av grundförutsättning samt genomgång av införande, HACCP-möten, verifiering, validering.

VEM VÄNDER SIG UTBILDNINGEN TILL?

Företag som sedan länge arbetar med HACCP men känner att HACCP-systemet behöver utvecklas vidare. I första hand är utbildning avsedd för HACCP-gruppledare med eventuellt ytterligare en gruppmedlem från HACCP-gruppen.

VAD FÅR DU UT AV UTBILDNINGEN?

Genom nya perspektiv, idéer och genom utbyte av praktiska erfarenheter kan du efter utbildning vidareutveckla din HACCP. Genom att den blir effektivare minskar risken för att produkter som inte är säkra kommer ut på marknaden. Du ska kunna motivera att HACCP-gruppen måste vara en del av företaget och alltid användas vid produktutveckling, inköp av nya råvaror och byggnad av produktionsprocessen. Du får också ett utökat nätverk för framtida kontakter.

UTBILDNINGENS INNEHÅLL

Metodikerna bygger på en kort teoridel och därefter redovisar alla, inklusive kursledare, exempel på hur man gjort. Sen följer en diskussion och framtagande av ett "bästa sätt".

TRÄFFAR

1. Grundförutsättningar (PRP, OPRP)
2. Produktbeskrivning, flödesschema, allmän faroanalys, faroanalys (princip 1)
3. Bestäm CCP (princip 2), kritiska gränsvärden (princip 3), övervakning (princip 4), korrigerande åtgärder (princip 5)
4. Verifiering (princip 6), validering och revidering av HACCP-system
5. Dokumentation (princip 7), utbildning, införande av HACCP-system, HACCP-gruppen sammansättning, HACCP-möten, För HACCP

..: KURSTILLFÄLLEN ..:

5 kurstillfällen om 1 dag (09:00-16:00)

..: NÄR ..:

MARS, APRIL, MAJ, JUNI, JULI, AUG

..: VAR ..:

Hos de deltagande företagen

..: PRIS ..:

12 000kr per deltagare - Ytterligare deltagare från samma företag, 50% rabatt

..: ANTAL DELTAGARE ..:

Maximalt 10 deltagare

..: RABATT KVALITET ONLINE ..:

Som nätverksmedlem får du 10% rabatt

..: INTRESSE/ANMÄLAN ..:

Kontakta Lisbeth Wahl

E-post: lisbeth@kvalitetonline.se
telefon: 042 - 600 50 12

Kontakta Lena Persson

E-post: lena@kvalitetonline.se
telefon: 042 - 44 99 390

OM PIA LARSSON



Pia Larsson är civilingenjör i kemiteknik och har under hela sitt yrkesliv arbetat inom livsmedelsindustrin. Pia har som kvalitets- och miljöchef varit direktrapporterande till koncerncheferna för Scan Farmek, Swedish Meats och Scan. Pia har bred erfarenhet inom livsmedelsproduktion samt stor kunskap om produkter och kundernas förväntningar. Pia har också har lång erfarenhet att arbeta med HACCP. Redan i mitten på 1990-talet kom det kundkrav på HACCP bl a från hamburgerkedjorna och Pia var med från början när det infördes i Sverige. Allt eftersom olika kvalitetssystem har införts har Pia också varit med att integrera HACCP i dessa system.