

Тренинг
«Система менеджмента безопасности пищевой продукции в соответствии с требованиями ISO 22000-2018»

Практическое упражнение 1 Разработка Политики предприятия.

Практическое упражнение 2 Планирование и разработка ПОПМ.

Практическое упражнение 3 Разработка блок-схемы технологического процесса.

Практическое упражнение 4 Разработка перечня опасностей.

Практическое упражнение 5 Проведение анализа опасностей.

Практическое упражнение 6 Выбор мероприятий по управлению.

Практическое упражнение 7 Разработка ППОПМ и Плана ХАССП.

Практическое упражнение 8 Управление несоответствиями.