



## Tuote- ja elintarviketurvallisuuden hallinta ISO 22000 & BRC Food vaatimusten vertailu

# Tuote- ja elintarviketurvallisuuden hallinta ISO 22000 & BRC Food vaatimusten vertailua

Koulutuksen avulla elintarvikeketjun toimijoita avustetaan täyttämään tuoteturvallisuusvelvollisuutensa (asiakas- ja lakisääteiset) vaatimukset. Samalla kerrataan ja parannetaan toimijoiden omia hygienisiä ja valmistusteknisiä käytäntöjä sekä verrataan eri sertifiointistandardien GHP/GMP -vaatimuksia. Koulutus parantaa yrityksen sertifiointivalmiutta. Sertifioidulla järjestelmällä voidaan osoittaa, että ehkäiseviin toimenpiteisiin on systemaattisesti ryhdytty ja turvallisuusriskit ovat hallinnassa.

## Sisältö:

- Eri Standarditahojen ( ISO -organisaatio ja BRC) esittely ja sertifiointiprosessit
- Elintarviketurvallisuuskriteeristöjen kekeiset vaatimukset & soveltamisalat ( BRC Food, ISO 22000)
- Lyhyt katsaus myös olemassaolevaan FSSC 22000 -vaatimukseen ja soveltamisalaan
- Elintarvikealalla toimijoiden hyvät valmistustekniset ja hygieniset käytännöt (GMP,GHP,GLP)
- HACCPin perusteet ja ohjeita HACCP -järjestelmän kehittämiseen
- Ohjeita ja käytännön tulkintoja vaatimusten täyttämiseksi

## Kenelle tarkoitettu:

Elintarviketurvallisuuden, pakkausteollisuuden, lisä-, apuaine- ja laitetoimittajien laatu- ja hygieniapäälliköille, tuotepäälliköille, hankintapäälliköille, tuotanto- ja kunnossapitopäälliköille, hygieniavastaaville, laatu- ja hygienia-asiantuntijoille, logistiikkapäälliköille sekä kaikkiaan yritysten turvallisuustiimien vetäjille, henkilöstöravintoloiden ja kaupan toiminnan kehityspäälliköille.

## Ajankohta ja paikka:

15.9.2010, DNV:n toimitilojen yhteydessä olevat koulutustilat, Keilasatama 5,02320 Espoo

## Hinta:

800 €+alv/osallistuja

## Ilmoittautuminen:

Tarja Myller, 09-681691 tai sähköpostitse tarja.myller@dnv.com, academy.finland@dnv.com

## Kouluttaja:

Riina Brade, johtava arvioija, DNV Certification Oy Ab