

HACCP – პრინციპები, ინტერპრეტაცია და გამოყენება ხორცის და ხორცპროდუქტების წარმოებაში

09.00 – 09.30 შესავალი

09.30 – 10.15 HACCP საფუძვლები

- **სავარჯიშო 1** - ტერმინები და განმარტებები
- **სავარჯიშო 2** - ხორცპროდუქტების წარმოებისა და მიწოდების ჯაჭვში არსებული საფრთხეები

10.15 – 10.45 წინასწარი მოსამზადებელი პროგრამები ხორცი და ხორცპროდუქტების წარმოების და მიწოდების დროს (მიმოხილვა)

10.45 – 11.00 შესვენება (ყავა/ჩაი)

11.00 – 11.20 მოსამზადებელი ეტაპები

11.20 – 13.00 საფრთხის ანალიზი

- **სავარჯიშო 3** - ხორცპროდუქტების მომზადება და მიწოდება

13.00 – 13.45 სადილი

13.45 – 15.00 ხორცპროდუქტების HACCP გეგმის შემუშავება

- **სავარჯიშო 4** - კრიტიკული ზღვრების განსაზღვრა
- **სავარჯიშო 5** - მონიტორინგის ღონისძიებების დადგენა
- **სავარჯიშო 6** - კორექცია და მაკორექტირებელი ღონისძიებები

15.00 – 15.30 ვერიფიკაცია და ვალიდაცია

- **სავარჯიშო 7** – „კრემიანი ტარტის“ წარმოება

15.30 – 15.45 შესვენება (ყავა/ჩაი)

15.45 – 16.45 HACCP სისტემის შენარჩუნება

- სავარჯიშო 8 – შეაფასეთ „შეზღვევის“ წარმოების HACCP გეგმა
- სავარჯიშო 9 – HACCP ჩანაწერები

16.45 – 17.30 HACCP & ISO9001 & ISO22000

- სავარჯიშო 10 - ინტეგრირებული მენეჯმენტის სისტემები

17.30 – 18.00 კურსის მიმოხილვა და დახურვა

Note

This programme is provided for guidance only and may be changed without notification. Start and finish times will usually remain unchanged.

© LRQA 2016 All rights reserved. No part of this work may be reproduced, transmitted or exploited in any media by any means or stored in a retrieval system of any nature without the prior written consent of the owner. The commission of any unauthorised act in relation to this work may result in civil or criminal actions. Enquiries to: LRQA Training, Lloyd's Register Quality Assurance Limited, Hiramford, Middlemarch Office Village, Siskin Drive, Coventry, CV3 4FJ, UK.