Szkolenie Haccp - Analiza Zagrożeń I Krytyczne Punkty Kontroli

system HACCP, Dobra Praktyka Higieniczna i Produkcyjna

Masz szeroko pojęty kontakt z żywnością? Chcesz zdobyć wiedzę na temat systemu HACCP, GHP i GMP? Jeżeli odpowiedziałeś twierdząco na wcześniejsze pytania, to szkolenie jest właśnie dla Ciebie! Podczas szkolenia zdobędziesz wiedzę dotyczącą systemu HACCP oraz Dobrych Praktyk Higienicznej i Produkcyjnej, poznasz skuteczny sposób tworzenia dokumentacji. Dowiesz się, jak wdrożyć system w Twojej firmie. Nabędziesz także umiejętności wyznaczania krytycznych punktów kontrolnych, działań korygujących i zapobiegawczych. Cena aż 8-godzinnego szkolenia to tylko 400,00 zł brutto! Zapraszamy do zapisów!
www.bik.edu.pl

Date utworzenia: 17-08-2016