

وبینار آشنایی کاربردی با ارزیابی سیستم تجزیه و تحلیل خطر و نقاط کنترل بحرانی برگزار می‌شود

The banner features a dark blue header with the text 'وبینار آنلاین کشوری' (National Online Webinar). Below it, a light blue box contains the title 'آشنایی کاربردی با ارزیابی سیستم تجزیه تحلیل خطر و نقاط کنترل بحرانی (HACCP)' in bold black font. At the bottom, there are three sections: on the left, 'ارایه گواهی مورد تایید سازمان غذا و دارو' (Approved Certificate of Award from the Ministry of Health and Medical Education); in the center, a circular portrait of a man with the text 'مدرس: جناب دکتر شهریار دبیریان' (Instructor: Mr. Dr. Shahrivar Debiarian); and on the right, a clock icon with the text 'پنجشنبه ۱۴ بهمن ماه ۱۴۰۰' (Friday, 14th Bahman month, 1400).

وبینار آموزشی آشنایی کاربردی با ارزیابی سیستم تجزیه و تحلیل خطر و نقاط کنترل بحرانی توسط دکتر شهریار دبیریان برگزار می‌گردد.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، دکتر شهریار دبیریان عضو هیئت مدیره انجمن مدیریت کیفیت و رئیس کارگروه صنعت غذا می باشد.

محتوای دوره این وبینار، تاریخچه HACCP، هدف از استقرار سیستم و اصول HACCP، بررسی چک لیست ارزیابی سیستم HACCP، تیم راهبری، توصیف محصول، آنالیز عوامل خطرزا و بررسی نقاط کنترل بحرانی، حدود بحرانی، روند پایش و اقدامات اصلاحی، روشهای صحت گذاری، ممیزیهای داخلی و خارجی، کنترل محصول نامنطبق، ارزیابی تامین کنندگان، آموزش - پایش و اندازه گیری و حمل و نقل است.

به گزارش اگرو فود نیوز، گواهی مورد تایید سازمان غذا و دارو جهت ۵ ساعت آموزشی ارائه می شود.

زمان برگزاری این وبینار پنجشنبه، ۱۴ بهمن ماه سال ۱۴۰۰ می‌باشد.

جهت ثبت نام و کسب اطلاعات بیشتر با شماره تماس ۰۹۱۳۵۸۱۱۵۳۱ و یا از طریق سایت www.plkfood.ir در ارتباط باشید. همچنین مبلغ ثبت نام در این وبینار آموزشی ۲۰۰ هزار تومان است.



شرکت پارس پایا لوتوس

مشاور در امور صنایع غذایی، آرایشی و بهداشتی برگزار میکند:

وبینار آنلاین کشوری

آشنایی کاربردی با ارزیابی سیستم تجزیه تحلیل خطر و نقاط کنترل بحرانی (HACCP)



ارایه گواهی مورد تایید
سازمان غذا و دارو
۵ ساعت آموزشی

مدرس: جناب دکتر شهریار دبیریان
عضو هیئت مدیره انجمن مدیریت کیفیت
رئیس کارگروه صنعت غذا

پنجشنبه ۱۴ بهمن ماه ۱۴۰۰

سرفصلها:

دوره به صورت آنلاین هم برگزار می‌شود

- روند پایش و اقدامات اصلاحی
- روش های صحه گذاری
- ممیزی های داخلی و خارجی
- کنترل محصول نامنطبق
- ارزیابی تامین کنندگان
- آموزش، پایش و اندازه گیری
- حمل و نقل

- تاریخچه HACCP
- هدف از استقرار سیستم و اصول HACCP
- بررسی چک لیست ارزیابی سیستم HACCP
- تیم راهبری
- توصیف محصول
- آنالیز عوامل خطرزا و بررسی نقاط کنترل بحرانی
- حدود بحرانی

سرویس خبری: رویدادهای صنایع غذایی