

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

The banner features a central title in Persian: "وبینار آشنایی کاربردی با ارزیابی سیستم تجزیه و تحلیل خطر و نقاط کنترل بحرانی (HACCP)". Below the title is a circular portrait of a man, identified as Dr. Shahrivar Dabirian. To the left of the portrait, it says "ارایه گواهی مورد تایید سازمان غذا و دارو" (Certificate of approval by the Food and Drug Organization). To the right, it says "پنجشنبه ۱۴ بهمن ماه ۱۴۰۰" (Friday, 14th Bahman month, 1400). The background is light blue with a subtle pattern.

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 می باشد.

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 می شود

- 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