



- محتوای کارگاه
- آشنایی با واژه عملیات خوب ساخت
- آشنایی با استانداردهای کدکس
- الزامات عملیات خوب ساخت
- شناسایی و ارزیابی مخاطرات
- ساختمان و محیط
- وسائل و تجهیزات
- کنترل حشرات موذی
- تامین آب سالم
- دفع زباله و مواد زائد
- بهداشت فردی و عمومی کارکنان
- آموزش کارکنان
- دستورالعمل و سوابق کاری مناسب
- ردیابی محصول
- GMP بررسی چک لیست

• مقدمه

سلامت مواد غذایی می تواند شرط لازم برای تأمین سلامت جامعه و یکی از شاخص های مهم توسعه باشد. بروز موارد متعدد بیماریهای منتقله از راه مواد غذایی در جهان لزوم توجه به بکارگیری بهداشت مواد غذایی را بیش از پیش نمایان می سازد.

شرایط شرکت کنندگان: کارشناسان تولید/کنترل کیفیت و آزمایشگاههای کارخانه های مواد غذایی

- ارایه گواهی نامه آموزشی داخلی (در صورت درخواست جهت گواهی نامه بین المللی معتبر هزینه جداگانه محاسبه می گردد)
- پذیرایی از شرکت کنندگان (میان وعده) / ارزشیابی از فراگیران استادان
- ارایه مشاوره به شرکتها در حوزه های مختلف با شرایط ویژه توسط استادان
- استفاده فراگیران از سمینارهای شرکت با شرایط ویژه
- عضویت در باشگاه مشتریان و ارایه خدمات ویژه
- در صورت معرفی بیش از ۳ نفر در هر دوره ۱۰٪ تخفیف ویژه محاسبه می گردد.
- در صورت ثبت نام هر فرد جهت حضور در سه کارگاه آموزشی ۱۰٪ تخفیف ویژه محاسبه می گردد.

برای هماهنگی ثبت نام با واحد آموزش خانم مرجانی ۸۸۲۱۶۱۷۰ و ۸۸۲۱۶۹۸۷ تماس حاصل فرمایید.