

BESCHEINIGUNG

Frau Gülden Cetiner Hasni

hat am 05.04.2024

am REFA-Online-Seminar

HACCP intensiv

teilgenommen. Die Dauer betrug 8 Seminarstunden.

Es wurden folgende Themen behandelt:

- 12 Grundsätze des Codex Alimentarius
- Zusammensetzung und Arbeit des HACCP-Teams
- Produktbeschreibungen und Verwendungszweck
- Produktionsfließbilder und Vor-Ort-Bestätigung
- Methoden von Gefahrenanalysen
- Risikoklassifizierung
- FMEA (Fehler-Möglichkeiten- und Einfluss-Analyse)
- Entscheidungsbaum nach Codex Alimentarius
- Besondere Risiken (Fremdkörper, GVO, Allergene)
- Betrachtung der Prozess- und Umfeldrisiken
- Bewertung von Risiken
- Ermittlung der CCPs (Critical Control Points)
- Festlegung von CPs (Control-Points)
- Festlegung von Grenzwerten
- Monitoring-Programme zur Steuerung der CCPs und CPs
- Festlegung von Korrekturmaßnahmen
- Dokumentation und Verifizierung des HACCP-Systems
- Produkthaftung

REFA AG

Torsten Ullwitz



Darmstadt, 05.04.2024