

# Hazard Analysis Critical Control Points

## Voor medewerkers visbranche

---

HACCP2

<b>Doelgroep</b>	Alle medewerkers in de visbranche (detaillisten en visverwerkingsbedrijven)
<b>Vooropleiding</b>	n.v.t.
<b>Inhoud</b>	<p>MET HACCP worden de potentiële gevaren voor de voedselveiligheid op systematische wijze geïdentificeerd, geëvalueerd en beheerst. In de toekomst worden voedselveiligheidssystemen (zoals HACCP) steeds belangrijker.</p> <p>Cursus omvat verder Het in beeld brengen van producten en processen De mogelijke gevaren aangaande de voedselveiligheid voor deze producten De te nemen maatregelen om de voedselveiligheid te verzekeren Het vastleggen van (on-)toelaatbare normen van de mogelijke gevaren Het aantonen dmv registraties dat producten en processen binnen deze normen blijven.</p>
<b>Duur</b>	2 dagdelen van elk 4 uren
<b>Prijs</b>	Euro 245,- (ex BTW)
<b>Startdatum</b>	Bij voldoende deelnemers op 2 achtereenvolgende maandagmiddagen
<b>Bijzonderheden</b>	Docent A. Taal (bekend van AD haringtest)
<b>Informatie</b>	<p>STC B.V. Lloystraat 300 Rotterdam Telefoon : 010 44 86 000</p> <p>Email : <a href="mailto:linden@stc-r.nl">linden@stc-r.nl</a> of <a href="mailto:haasnoot@stc-r.nl">haasnoot@stc-r.nl</a> <a href="http://www.stc-bv.nl">www.stc-bv.nl</a></p>