



Education and Culture DG

## Lifelong Learning Programme

WINDAIR pályázat keretében kidolgozott ingyenes HACCP  
élelmiszerbiztonsági és minőségirányítási rendszer  
alapismeretek ingyenes tananyag élelmiszeripari kis- és  
közepes vállalkozások számára

Fókuszban a kézműves sajtkészítők és a palackozott borokat is  
készítő kis borászati vállalkozások

- Élelmiszerbiztonsági HACCP és minőségirányítási rendszer bevezetésének és fenntartásának elősegítéséhez elektronikus oktatási tananyagot állított össze a Campden BRI Magyarország Nonprofit Kft. élelmiszeripari KKV-k számára Európai Unióban előállított tananyag alapján
- Ipari szakemberek segítségével lektorált és a magyarországi igényekhez igazított tananyag
- **Ingyenes 3 órás szeminárium** a tananyag bemutatása céljából a sajtkészítő és borászati kisvállalkozások számára a Campden BRI Magyarország telephelyén 1096 Bp. Haller u. 2. **Időpont: június 25 péntek reggel 10 óra**  
**Jelentkezés telefonon:** 06 1 433 14 81 telefonszámon  
**Vagy e-mailben:** a.papp@campdenkht.com  
**Felvilágosítást nyújt** Papp Attila oktatási felelős, fejlesztő mérnök
- A kidolgozott tananyag felhasználásával HACCP és minőségirányítási rendszer alapismeretek nyomtatott kiadvány készítése és terjesztése élelmiszeripari KKV-k számára korlátozott példányszámban
- A kiadvány várható megjelenése 2010 szeptember
- A kiadvány hozzáférhető és megrendelhető lesz a Campden BRI Magyarország Nonprofit Kft-nél

**A tananyag célja :** HACCP módszertan átadása és gyakorlati alkalmazásának segítése

Tananyag felépítése:

**Módszertani alapok:**

- Minőségirányítási rendszer (MIR) és Élelmiszerbiztonsági rendszer (HACCP) – koncepcionális szempontok
- ISO 9001:2008 szabvány a minőségirányítás és az élelmiszerbiztonság területén
- A minőségirányítási és az élelmiszerbiztonsági rendszer specifikus elemei (nyomonkövethetőség, szervezet, élelmiszerbiztonsági veszélyek szabályozása )
- Rendelkezésre álló eszközök
- Jogszabályok

### **Alkalmazás a gyakorlatban**

- Két gyakorlati példa az élelmiszerbiztonsági és minőségirányítási rendszer bevezetésének és fenntartásának támogatásához (borelőállításra és sajtkészítésre kidolgozott HACCP elemzés, írásos eljárások)