

	Opfristraining Hygiëne (HACCP)	Code: I16.4
		Revisie: 2
		Versiedatum: 21-03-2023

Onderwerpen opfristraining hygiëne (HACCP)

- I06.0 Hygiëne instructie doornemen
- I06.1 & I18.3 Algemene hygiëne en veiligheidsinstructie en I06.1.1 instructie handen wassen
- Procedure PRO 11- Schoonmaak
- Schoon en opgeruimd: wanneer is het schoon en opgeruimd genoeg / registratie?
- Wat verstaan we onder voedselveiligheids- en kwaliteitscultuur ALG01.5
- Waarom voedselveiligheid
- Besmetting door bederf van micro-organismen
- Besmetting met productvreemde delen en stoffen
- Metaaldetectie (*waarom niet bij Greenpack*)
- CCP's bespreken (*dat deze er niet zijn bij Greenpack*)
- Kruisbesmetting / allergenenbeheer
- Orde en netheid
- Reinigen
- Controleren en registreren

Mogelijk word dit formulier ook gebruik voor training kaderpersoneel dan gaan we meer in op:

- Voedsel fraude
- Productkwaliteit
- Fooddefense
- Wijzigingen van relevante wetgeving / standaarden waartegen Greenpack gecertificeerd is
- Product en of proceswijzigingen
- Incidenten / recall en traceerbaarheid (PRO09.0, I11.0)
- Klachten / melden van afwijkingen bij productieleiding

Medewerkers die hebben deelgenomen aan de opfristraining Hygiëne, HACCP / BRC zijn geregistreerd op formulier F11.0 Presentielijst. Op die presentielijst geven de deelnemers en trainer het onderstaande aan:

Deelnemer: Teken en voor presentie, het begrijpen van wat er besproken is.

Trainer: Getoetst en beoordeeld of deelnemer informatie van training goed heeft begrepen (kolom 5 + 6)