

Curs Manager in domeniul sigurantei alimentare

Locul desfasurarii: Floyd AD&C

Organizator: Floyd AD&C

SCOPUL PROGRAMULUI: dobandirea de cunostinte si abilitati in vederea proiectarii, implementarii si mentinerii unui sistem de management al sigurantei alimentului la nivelul companiei dumneavoastra in conformitate cu standardele de referinta: International Food Standard si ISO 22000. Competente obtinute, recunoastere CNFPA: Stabilirea politicii referitoare la siguranta alimentului Instruirea personalului implicat in siguranta alimentului Planificarea activitatilor necesare realizarii de produse sigure Tratarea neconformitatilor si produselor potential nesigure Validarea sistemului de management al sigurantei alimentelor Verificarea sistemului de management al sigurantei alimentelor Imbunatatirea sistemului de management al sigurantei alimentelor. Pret: 350 Euro. Va oferim cu placere informatii suplimentare: Tel. : 0728 404 102 Tel. / Fax: 021 318.80.27 cursuri@floyd.ro www.cursuri-floyd.ro Responsabil Program: Ioana IANCU.

Despre FLOYD AD&C

Suntem unul dintre putinii furnizori de formare profesionala in domeniul managementului calitatii, mediului, sanatatii si securitatii ocupationale, sigurantei alimentului recunoscuti la nivel national, ce dorim sa contribuim la dezvoltarea abilitatilor si cunostintelor tuturor celor care gestioneaza cerintele standardelor internationale (reprezentanti management, auditori, responsabili calitate, protectia mediului, protectia muncii, lideri ale echipelor HACCP, etc.).

Confirmare pana la data: 11 octombrie 2012

Participare: Taxa de participare

IOANA IANCU - SEF CENTRU PERFECTIONARE

cursuri@floyd.ro

0728404102

FLOYD AD&C

Program

Ofera detalii despre programul de desfasurare a evenimentului.

Locul desfasurarii:

Floyd AD&C Visarion Sachelarie 63