

Regionalna Izba Gospodarcza w Katowicach zrealizowała projekt:



Celem głównym projektu było podwyższenie poziomu kompetencji dot. zarządzania jakością i bezpieczeństwa żywności w oparciu o standardy HACCP wśród pracowników 50 mikroprzedsiębiorstw z branży spożywczej w woj. śląskim

Projekt skierowany był do **mikro przedsiębiorców z branży spożywczej** i funkcjonującej na styku z nią **branży turystycznej** (wyżywienie w turystyce) posiadających **siedzibę, filię/oddział lub inną jednostkę organizacyjną na terenie woj. śląskiego**. Grupę docelową projektu stanowiło **50 firm z sektora spożywczego**.

W ramach projektu przeprowadzono **szkolenia** :

- Audytor wewnętrzny systemu HACCP,
 - Pełnomocnik ds. systemu HACCP,
- oraz zrealizowano **wsparcie doradcze**, przy opracowaniu dokumentacji umożliwiającej wprowadzenie i utrzymanie systemu HACCP.

Program szkoleń dla audytorów wewnętrznych oraz pełnomocników ds. systemu HACCP obejmował m.in.: prawo, dobre praktyki produkcyjne (GMP), dobre praktyki higieniczne (GHP), korzyści dla firmy i otoczenia wynikające z wdrożenia systemu HACCP, analiza zagrożeń, krytyczne punkty kontrolne CCP, działania korekcyjne przy przekroczeniu limitów krytycznych.

Doradztwo oferowane w ramach projektu miało na celu zoptymalizowanie procesu zarządzania jakością w 10 mikro przedsiębiorstwach poprzez opracowanie dokumentacji systemu HACCP

Projekt był realizowany w okresie **1.10.2013r. - 31.12.2014r.**

Strona projektowa: www.haccp.katowice.pl



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY

