

BioTekPro AB presenterar:

# Livsmedelshygien, HACCP och GMP – Good Manufacturing Practice

## Kursprogram

- 10.00 – 10.15 Välkomna till kursen
- 10.15 – 11.00 HACCP kopplad till GMP – Introduktion till kursen
- 11.00 – 12.00 Produktionslokaler – Hur utformar man dessa på ett hygieniskt sätt.  
Zonindelning – Varför, hur och hur säkerställer man denna
- 12.00 – 13.00 Lunch
- 13.00 – 14.00 Ventilation – Ventilationsprinciper, systemuppbyggnad underhåll samt val av ventilationsfilter
- 14.00 – 15.00 Rengöring och desinfektion – Genomförande, kontroll och dokumentation samt kopplingen till hygienisk design av process såväl som lokal
- 15.00 – 15.30 Kaffepaus
- 15.30 – 16.30 Personalens roll – Instruktioner och rutiner kopplade till personalens ansvar samt tips om hur man kan stimulera handrenhet och personlig hygien

I kurspriset ingår kursmaterial, intyg samt lunch och kaffe

Vid frågor, kontakta oss på [matts@biotekpro.se](mailto:matts@biotekpro.se) eller 040 – 13 82 50

Mer information om kursen finner ni på [www.biotekpro.se](http://www.biotekpro.se)