



شرکت معیار دانش پارس - با همکاری اداره کل استاندارد استان اصفهان
برگزار می نماید:

کارگاه آموزشی آنلاین در بستر سامانه اسکای روم

اصول و روش های شستشو و ضد عفونی در صنایع غذایی

(ویژه مدیران و کارشناسان کنترل کیفیت و مسئولین فنی صنایع غذایی)

محتوای دوره :

- اصول بهداشت و ضد عفونی در صنایع غذایی
- مختصری از میکروبیولوژی و شناسی غذایی
- منابع آلودگی مواد غذایی
- ترکیبات ضد عفونی کننده و شوینده
- روشهای ضد عفونی
- سیستمهای شستشو و ضد عفونی
- اصول و عملیات CIP
- تصدیق عملیات شستشو و ضد عفونی
- مثالهایی از نظافت و ضد عفونی در صنایع مختلف غذایی
- نقاط کنترل بهداشتی و جایگاه عملیات نظافت و شستشو در سیستمهای مدیریت ایمنی مواد غذایی

مشخصات دوره آموزشی:

مخاطبین: (ویژه مدیران و کارشناسان کنترل کیفیت و مسئولین فنی صنایع غذایی)

زمان برگزاری دوره: یک جلسه ۲۴ آذر ماه ۱۴۰۱ (ساعت ۹ الی ۱۳)

مدرس دوره: مهندس علیرضا سوندرومی (مدرس و مشاور دوره های صنایع غذایی در سازمانهای مختلف، مشاور فرمولاسیون و استقرار خطوط تولید کارخانجات صنایع غذایی، مدیریت کارخانه در شرکت سپید دوش فارس)

- هزینه برگزاری دوره ۲,۰۰۰,۰۰۰ ریال (ثبت نام بیش از ۳ نفر از هر سازمان شامل ۱۰٪ تخفیف می باشد).
- قابل پرداخت به شماره حساب پست بانک ۶۲۷۷۶۰۷۰۰۰۲۷۰۹۸۸ یا شماره کارت مهر ایران ۶۰۶۳۷۳۱۰۲۳۸۲۸۶۰۲ به نام شرکت معیار دانش پارس می باشد. (همراه با اعطای گواهینامه معتبر با امتیاز ادراه استاندارد)
- انصراف از ثبت نام تا ۴۸ ساعت قبل از برگزاری دوره امکان پذیر می باشد در غیر اینصورت هزینه مورد نظر عودت نمی گردد.

• جهت کسب اطلاعات بیشتر و ارسال فیش واریزی و معرفی نامه با شماره های

۱۰۴ خانم حبیب الهی و ۱۲۶ خانم محسنی/۰۹۳۶۸۸۵۴۲۹۲ (تماس و واتساپ و ایتا) به شماره

فکس 03132667275 تماس حاصل نمایید