

PROGRAMAKKREDITÁCIÓS TANÚSÍTVÁNY

A Felnttktézési Akkreditáló Testület a felnnttktézést folytató intézmények és a felnnttktézési programok akkreditációjának szabályairól szóló 22/2004. (II. 16.) Kormányrendelet alapján lefolytatott programakkreditációs eljárás eredményeként tanúsítja, hogy a felnnttktézést folytató intézmények nyilvántartásában **01-0515-04** szám alatt bejegyzett

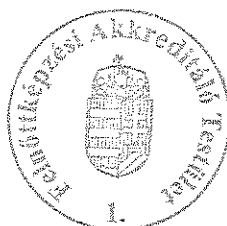
Campden BRI Magyarország Nonprofit Korlátolt Felelősségű Társaság

melynek székhelye: 1096 Budapest, Haller u. 2.

által folytatott **64** óraszámú **Élelmiszerbiztonsági és minőségirányítási rendszerek üzemeltetése** elnevezésű képzési programja, melynek alapján a mellékletben részletezett kompetenciák szerezhetők meg, megfelel a 24/2004. (VI. 22.) FMM rendeletben előirt akkreditációs követelményeknek.

Az akkreditáció érvényes: **2011. július 27. - 2015. július 27.** napjáig.

Budapest, 2011. július 27.




Szántó Zoltán
elnök

Iktatószám: 10918/9/2011
Ügyintéző: Jancsó Bettina 06-1/433-1731
Tárgy: programakkreditációs kérelemnek
helyt adó határozat

HATÁROZAT

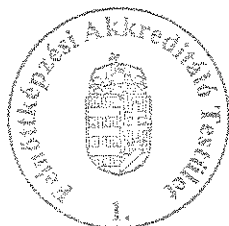
A(z) **Campden BRI Magyarország Nonprofit Korlátolt Felelősségű Társaság** (székhely: 1096 Budapest, Haller u. 2.) **64** óraszámú **Élelmiszerbiztonsági és minőségirányítási rendszerek üzemeltetése** elnevezésű programakkreditáció iránti kérelmének a Felnőttképzési Akkreditáló Testület

helyt ad,

és az erről szóló tanúsítványt 2011. július 27. - 2015. július 27. időtartamra **PL-5797** lajstromszám alatt kiállítani rendeli.

A jogorvoslatról való tájékoztatás és a határozat indokolásának mellőzése a közigazgatási hatósági eljárás és szolgáltatás általános szabályairól szóló 2004. évi CXL. Törvény (Ket) 72. § (4) bekezdésében foglaltakon alapszik.

Budapest, 2011. július 27.




Szántó Zoltán
elnök

Programakkreditációs lajstromszám: **PL-5797**

PROGRAMAKKREDITÁCIÓS TANÚSÍTVÁNY (melléklet)

A(z) „Élelmiszerbiztonsági és minőségirányítási rendszerek üzemeltetése” képzési program során megszerezhető kompetenciák:

1. Élelmiszeripari üzemekben HACCP élelmiszerbiztonsági rendszert működtethet
2. Élelmiszeripari üzemekben élelmiszerbiztonsági feladatokat végezhet és irányíthat
3. Élelmiszeripari üzemekben mikrobiológiai alapfeladatokat végezhet
4. Élelmiszeripari üzemekben takarítási és fertőtlenítési feladatokat irányíthat és végezhet
5. Élelmiszer allergének szabályozásával kapcsolatos feladatok elvégzésére alkalmas
6. Élelmiszeripari üzemekben adalékanyagok felhasználásával kapcsolatos feladatokat végezhet
7. Élelmiszeripari üzemekben vevői követelmények teljesítésére szolgáló rendszerek működtetésére alkalmas
8. Élelmiszeripari üzemekben IFS minőségirányítási - élelmiszerbiztonsági rendszer működtetésére alkalmas
9. Élelmiszeripari üzemekben BRC minőségirányítási - élelmiszerbiztonsági rendszer működtetésével kapcsolatos feladatokat végezhet
10. Minőségirányítási és élelmiszerbiztonsági rendszerek belső auditjával kapcsolatos feladatokat végezhet
11. Élelmiszeripari üzemekben élelmiszerjelöléssel kapcsolatos feladatokat végezhet