



استاندارد غذای حلال ۱۲۰۰۰

زمان برگزاری:

۱۴۰۰/۱۱/۰۵

۱۴۰۰/۱۱/۰۶

ساعت برگزاری:

۸ الی ۱۶



محتوای دوره :

- ۱-مقدمات
- ۲-استاندارد غذای حلال ۱۲۰۰۰
- ۳-مباحث نجاست و طهارت
- ۴-فرآیند و اصول تولید غذای حلال
- ۵-نقاط کنترل حلال
- ۶-گواهیه‌های حلال
- ۷-تقلبات غذای حلال
- ۸-آزمایشات غذای حلال
- ۹-دستورالعمل صدور، تجدید، تعلیق
- ۱۰-نحوه دریافت پروانه کاربرد علامت حلال