



Cerinte HACCP

OBIECTIVELE CURSULUI

- Cursul se adreseaza persoanelor care activeaza in industria alimentara si doresc sa isi consolideze cunostintele in domeniu prin abordarea in detaliu a cerintelor HACCP, companiilor ce urmaresc conformarea cu cerintele standardelor aplicabile (precum ISO 22000, IFS, BRCGS, FSSC 22000), precum si celor care necesita cunostinte privind principiile HACCP in vederea intocmirii documentatiei si obtinerii autorizarilor.
- Dobandirea de cunostinte privind principiile si cerintele HACCP, aplicabilitatea si beneficiile implementarii si imbunatatirii continue a sistemului de calitate si siguranta alimentului.
- Dobandirea abilitatilor in identificarea si evaluarea pericolelor potentiale, gestionarea punctelor critice, stabilirea de masuri de control, inregistrari si documentatie

PROGRAMUL CURSULUI

- Prezentare HACCP
- Analiza de risc, principii si metode ale analizei de risc
- Cerinte HACCP- identificarea si evaluarea pericolelor
- Cunostinte de baza legate de normele igienice, microbiologie alimentara, pericole chimice, fizice, alergeni, OMG
- Gestionarea punctelor critice, operationale, punctelor de control, programe preliminare
- Administrarea documentelor referitoare la HACCP
- Managementul neconformitatilor
- Cunostinte de baza legate de activitatile de validare si verificare

bm
certification

DATA SI ORA

04.03.2025

09:00- 17:00

TAXA PARTICIPARE REMOTE

200 EUR + TVA

LECTOR

Alina Stanciu

BM Certification Group
Food Team Leader, Lead
Auditor

LIMBA

Romana

CONTACTS

Alina.stanciu@bmcertification.com

T.: +40766974234

Toti participantii vor primi un certificat care atesta finalizarea cursului HACCP