



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 standardele GFSI (precum IFS, BRCGS, FSSC 22000), precum si celor care necesita cunostinte privind principiile HACCP in vederea 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

26 August 2024

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.: +4076697234

Toti participantii vor primi un certificat care atesta finalizarea cursului HACCP