

# Prezentare HACCP

## (Hazard Analysis Critical Control Points)



### OBIECTIVE

La finalul acestui curs de prezentare a HACCP, participanții vor fi capabili să:

- Înțeleagă necesitatea unui sistem de analiză a riscurilor
- Cunoască principiile HACCP
- Facă legătura între principiile HACCP și situații practice

### CUI SE ADRESEAZĂ

- Managerilor, supraveghetorilor și tuturor persoanelor care lucrează în organizații din industria alimentară, inclusiv firme de catering, comerț cu amănuntul și firme de producție
- Tuturor celor implicați în implementarea și menținerea HACCP și persoanelor care sunt sau intenționează să devină membru al unei echipe HACCP
- Oricărui persoane interesate de cunoașterea principiilor HACCP

### CUNOȘTIȘTE PREALABILE

- Nu sunt necesare

**Durata: 1 zi**

**Certificat:**

eliberat de SC Calitop Srl

**Preț:**

pentru detalii vă rugăm să ne contactați la adresa [dan.daniela@calitop.ro](mailto:dan.daniela@calitop.ro)

*„A apărut din nevoia de a exista un sistem corect proiectat și monitorizat, care să asigure conformitatea produselor pe care le deservește și să asigure că pregătirea, depozitarea și deținerea acestor produse se face în cel mai sigur mod posibil.”*

**SIGURANȚĂ ALIMENT**

**CONTROL**

**Principii HACCP**

**Ghiduri de bună practică**

**Aplicarea igienei**

**Legislație, cerințe reglementare**

# ECHIPA CALITOP VĂ STĂ LA DISPOZIȚIE!

## Tipul instruirii:

**IN-HOUSE** – cursul se desfășoară la sediul clientului

**și/sau**

**OPEN** – cursul se desfășoară la sediul Calitop

**Limba de predare –**  
română

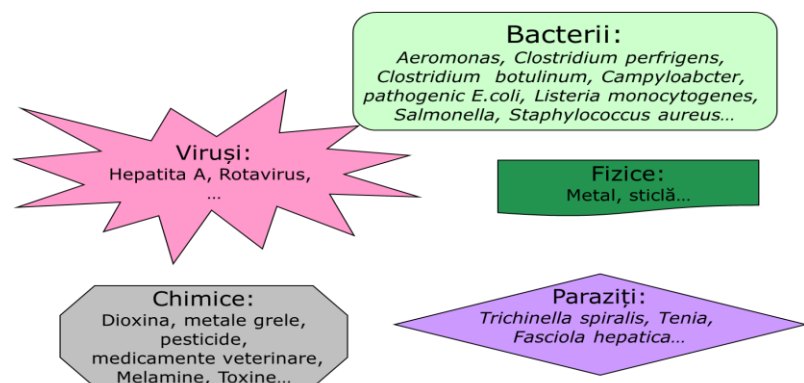


## AGENDA CURSULUI

### Ziua 1

- Introducere și prezentarea generală a cursului
- Istoric HACCP
- Cele 7 principii ale HACCP
- Model de implementare HACCP
- Aplicare HACCP
  - Întrunire echipă HACCP
  - Descrierea produsului
  - Identificarea destinației de utilizare intenționate
  - Construirea Diagramei Flux
  - Confirmarea Diagramei Flux în teren
  - Lista tuturor pericolelor potențiale, efectuarea analizei pericolelor și considerarea măsurilor de control
  - Determinarea punctelor critice de control (CCPs)
  - Stabilirea limitelor critice pentru fiecare CCP
  - Stabilire sistem de monitorizare pentru fiecare CCP
  - Stabilire acțiuni corective
  - Stabilire proceduri de verificare
  - Stabilire documentație și înregistrări de păstrat
- Controlul producției și proceselor

## Tipuri de pericole



## CONTACT

### Adresa:

Str. Roșiori, Nr.4,  
400139 Cluj-Napoca

### Telefon:

+40264 437584

### Website:

[www.calitop.ro](http://www.calitop.ro)

### E-mail:

[office@calitop.ro](mailto:office@calitop.ro)

## CARACTERUL PRACTIC AL INSTRUIRII:

Formatorul utilizează tehnici de instruire moderne și o varietate de metode de formare, pentru a oferi tuturor participanților cele mai bune oportunități de învățare, inclusiv:

- Discuții în grup
- Exerciții individuale sau în grup