



Sistemul HACCP - aplicatii practice

16 septembrie 2015, Hotel Phoenicia, Bucuresti



AGENDA

09.00 – 09.30 Inregistrarea participantilor si cafea de bun venit

09.30 - 11.00 Sesiunea I

11.00 - 11.30 Pauza de cafea

11.30 - 13.00 Sesiunea a II-a

13.00 - 14.00 Pranz

14.00 - 16.00 Sesiunea a III- a

16.00 Incheierea lucrarilor seminarului

TEMATICA:

- Pericole microbiologice in industria alimentara;
- Pericole chimice in industria alimentara;
- Cele mai frecvente surse de eroare in sistemul HACCP;
- Nivelul de risc si stabilirea acestuia;
- Analiza riscurilor pentru materiile prime. Aplicarea arborelui de decizie;
- Analiza riscurilor pentru proces. Aplicarea arborelui de decizie;
- Exemple practice.