

## **ZIUA I, Marti, 16 octombrie 2018**

**09.00 – 09.30** Inregistrarea participantilor si cafea de bun venit

### **09.30 – 11.00 Sesiunea I**

- Conceptul de siguranta a alimentului
  - Ce este si ce presupune siguranta alimentului
  - Cum se realizeaza alimente sigure
  - Terminologia asociata sigurantei alimentului
  
- Introducere in metoda HACCP
  - Necesitatea unei metode pentru tinerea sub control a pericolelor in lantul alimentar
  - HACCP in igiena alimentului – de la controlul calitatii alimentului la metoda HACCP
  - Cele 7 principii ale metodei HACCP (enumerare si prezentare generala)

**Lector: Anca TUTILA - expert in elaborarea documentatiilor si implementarea sistemelor de management calitate, calitate - mediu, calitate - siguranta alimentului**

**11.00 - 11.30** Pauza de cafea

### **11.30 – 13.00 Sesiunea a II-a**

Cunostinte de baza pentru aplicarea metodei HACCP – Controlul pericolelor

- Pericolele microbiologice
- Pericolele chimice
- Pericolele fizice
- Eliminarea/diminuarea/tinerea sub control a pericolelor. Masuri de gestionare a pericolelor
- Rolul igienei in controlul pericolelor. Curatenia si dezinfectia

**Lector: Anca TUTILA - expert in elaborarea documentatiilor si implementarea sistemelor de management calitate, calitate - mediu, calitate - siguranta alimentului**

**13.00 – 14.00** Pranz

### **14.00 – 16.00 Sesiunea a III-a**

- Sistemul de igiena a alimentului in industria alimentara
  - Controlul daunatorilor
  - Igiena personalului
  - Reguli acces vizitatori
  - Ghiduri de bune practici igienice si de productie

**Lector: Anca TUTILA - expert in elaborarea documentatiilor si implementarea sistemelor de management calitate, calitate - mediu, calitate - siguranta alimentului**

**16.00** Incheierea lucrarilor din prima zi

**09.00 – 10.30 Sesiunea a IV-a**

- Elaborarea studiului HACCP si implementarea metodei HACCP
  - Construirea si organizarea echipei HACCP
  - Descrierea produsului si identificarea utilizarii intentionate
  - Descrierea fluxului si elaborarea diagramei de flux
  - Identificarea pericolelor si stabilirea nivelurilor acceptabile
  - Evaluarea pericolelor
  - Determinarea punctelor critice de control (PCC) si a punctelor de control (PC)
  - Stabilirea limitelor critice in PCC
  - Sistem de minitorizare a PCC
  - Stabilirea actiunilor corective. Planul HACCP
  - Monitorizare, validare, verificare si imbunatatire
  - Inregistrari si documente

**Lector: Anca TUTILA - expert in elaborarea documentatiilor si implementarea sistemelor de management calitate, calitate - mediu, calitate - siguranta alimentului**

**10.30 – 11.00** Pauza de cafea

**11.00 – 12.30 Sesiunea a V-a**

- Controlul oficial - principii , metode , flexibilitate
  - Legislatie relevanta
  - Instrumente de control
  - Masuri de preventive si corectie
  - Autocontrol - HACCP – control oficial (Frauda alimentara)
  - Flexibilitatea in controlul oficial

**Lector: Dr. Vlad Gheorghita - Expert in domeniul sigurantei alimentului**

**12.30 – 13.30** Pranz

**13.30 – 15.30 Sesiunea a VI-a**

- Controlul oficial - principii , metode , flexibilitate [continuare]

**Lector: Dr. Vlad Gheorghita - Expert in domeniul sigurantei alimentului**

**15.30 – 16.00** Discutii si concluzii. Incheierea lucrarilor seminarului