

AGENDA

ZIUA I, Marti, 19 februarie 2019

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

ZIUA a II-a, Miercuri, 20 februarie 2019

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