

## Curs Manager in domeniul sigurantei alimentare - HACCP

Acest curs este destinat persoanelor ce activeaza in domeniul alimentar, in cadrul departamentului HACCP sau celor responsabile cu siguranta alimentara , din cadrul unitatii. Cursul este necesar daca doriti sa implementati referentialul ISO 22000, intrucat va pregateste, atat din punct de vedere teoretic, dar mai ales practic, in vederea cerintelor si normelor impuse prin acesta. Astfel, veti putea aplica, la sfarsitul cursului, in cadrul compartimentului din care faceti parte, toate cunostintele acumulate, facand astfel, primul pas in vederea certificarii ISO 22000.



**Top Quality Management**  
**Solutia calitatii totale !**

Implementarea si certificarea unui astfel de sistem de management al sigurantei alimentare nu va poate aduce decat beneficii, intrucat veti putea garanta calitatea ridicata a produselor Dumneavoastra. Cursul este structurat conform noilor cerinte privind formarea profesionala a adultilor care impun o tehnica de invatare bazata pe foarte multe aplicatii practice pentru o mai justa intelegere si aplicare a informatiilor teoretice. Astfel, cursul imbină in mod util cele doua parti componente (partea teoretica si partea practica), cu unicul scop de a intampina nevoile cursantilor de a aplica efectiv ceea ce li se ofera in partea teoretica a cursului

**Obiective:** Cursul isi propune sa aduca informatii utile cu privire la:

- Politici pentru siguranta alimentului
- Competenta, instruirea, constientizarea personalului
- Planificarea activitatilor
- Controlul realizarii produselor
- Sistemul de management: verificare, validare, imbunatatire

**Tematica:** o Notiuni generale privind calitatea produselor alimentare si managementul calitatii o Sistemul HACCP: istoric, evolutie, definitie, principii, implementare sistem o Referinte normative si legislative aplicabile in industria alimentara; o Sistemul de igiena al unei organizatii din industria alimentara o Analiza HACCP: definire pericol, risc, metode de lucru ce stau la baza identificarii punctelor critice de control o Intocmire plan HACCP o Sistem de trasabilitate o Relatia dintre ISO 9001 si ISO 22000

**Competente dobandite:** Comunicarea privind siguranta alimentului Stabilirea politicii referitoare la siguranta alimentului Instruirea personalului implicat in siguranta alimentului Planificarea activitatilor necesare realizarii de produse sigure Tratarea neconformitatilor si produselor potential nesigure Validarea sistemului de management al sigurantei alimentelor Verificarea sistemului de management al sigurantei alimentelor Imbunatatirea sistemului de management al

sigurantei alimentelor Perioada: 26, 27, 28, 29 iunie Pret: 650 RON la care se adauga taxa de examinare (70 RON - nu se aplica TVA) pentru obtinerea certificatului CNFPA . Pentru clientii Top Quality Management si abonatii newsletter taxa este de 600 RON. Detalii: [www.cursuriazautorizate.ro](http://www.cursuriazautorizate.ro) comunicare@ cursuriazautorizate.ro 021.340.04.30, 0735 183 922

### **Despre TOP QUALITY MANAGEMENT**

Stagiile de specializare si perfectionare organizate de TOP QUALITY MANAGEMENT isi propun sa ofere participantilor o intelegere teoretica si practica in domeniile studiate, sa dezvolte aptitudinile, abilitatile si competentele cursantilor pentru a putea rezolva problemele si sarcinile complexe din mediul organizational actual.

**Confirmare pana la data:** 26 iunie 2012

**Participare:** Taxa de participare

**Adelina Dobre** - Director  
[adelina.dobre@topquality.ro](mailto:adelina.dobre@topquality.ro)

### **TOP QUALITY MANAGEMENT**

## **Program**

Ofera detalii despre programul de desfasurare a evenimentului.

## **Locul desfasurarii:**

Lucretiu Patrascanu 18