

## Curs Manager in domeniul sigurantei alimentare – HACCP, autorizat ANC

BUCURESTI - 27 septembrie 2012 ora 11:05

Comunicat tip General in Afaceri, Sanatate, HoReCa

Acum [curs](#) este destinat persoanelor ce activeaza in domeniul alimentar, in cadrul departamentului [HACCP](#) sau celor responsabile cu siguranta alimentara, din cadrul unitatii.



### Top Quality Management Solutia calitatii totale !

Cursul este necesar daca doriti sa implementati referentialul ISO 22000, intrucat va pregeteste, 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. 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 intelegerere si aplicare a informatiilor teoretice. Astfel, cursul imbina 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, consientizarea personalului Planificarea activitatilor Controlul realizarii produselor Sistemul de management: verificare, validare, imbunatatire

Tematica:

- Notiuni generale privind calitatea produselor alimentare si managementul calitatii • Sistemul HACCP: istoric, evolutie, definitie, principii, implementare sistem • Referinte normative si legislative aplicabile in industria alimentara; • Sistemul de igiena al unei organizatii din industria alimentara • Analiza HACCP: definire pericol, risc, metode de lucru ce stau la baza identificarii punctelor critice de control • Intocmire plan HACCP • Sistem de trasabilitate • 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 neconformatatilor 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 Structura cursului:

Cursurile de zi si de weekend se desfasoara pe parcursul a 8 ore/zi.

Perioada: 3, 4, 5, 6 octombrie 2012 Pret: 650 RON la care se adauga taxa de examinare (70 RON - nu se aplica TVA) pentru obtinerea certificatului ANC – fost CNFPA. Pentru clientii Top Quality Management si abonatii newsletter taxa este de 600 RON.

Locatie: Bucuresti, sector 3, str. Lucretiu Patrascu nr. 14

Inscrierea se face in limita locurilor disponibile prin primirea de catre organizatori a Formularului de inscriere pe care il puteti obtine accesand sectiunea "Inscriere cursuri", prin fax: 0316900991 sau prin e-mail: office@topquality.ro sau ofice@cursurautorizate.ro. Programul este certificat de Ministerul Muncii, Familiei si Egalitatii de Sanse si Ministerul Educatiei, Cercetarii, Inovarii, Tineretului si Sportului si este autorizat de Autoritatea Nationala pentru Calificari (fost CNFPA). Programul de formare se finalizeaza cu un examen de absolvire organizat in conformitate cu Ordinul nr. 501/5.253/2003 al Ministrului Muncii, Solidaritatii Sociale si Familiei si al Ministrului Educatiei, Cercetarii si Tineretului, pentru aprobarea Metodologiei certificarii formarii profesionale a adultilor.

Detalii:

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

comunicare@ cursurautorizate.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 inteleger 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.

**Adelina Dobre** - Director  
adelina.dobre@topquality.ro

**TOP QUALITY MANAGEMENT**  
<http://www.cursurautorizate.ro>