



Povećajte poslovnu izvrsnost, konkurentnost i prepoznatljivost

Kvaliteta ispred svega

WEBINAR Primjena HACCP sustava u pekarstvu

Uspostava i primjena HACCP sustava ((Hazard Analysis and Critical Control Points / Analiza opasnosti i kritične kontrolne točke), kao preventivnog sustava za osiguranje zdravstvene ispravnosti i sigurnosti hrane, zakonska je obaveza svih subjekata u poslovanju s hranom. HACCP je alat koji pomaže proizvođačima hrane (i svim drugim subjektima u poslovanju s hranom) prilikom identifikacije, procjene i kontrole opasnosti koje mogu biti vezane za određeni proizvod ili cijelu proizvodnu liniju, odnosno proces rukovanja s hranom.

Tijekom ovog seminara polaznici će se upoznati sa osnovama zakonske regulative, vodičima, specifičnim smjernicama i obavezama subjekata u poslovanju s hranom i primjeni HACCP sustava u pekarstvu.

Tijekom seminara biti će objašnjena primjena dobre higijenske i dobre proizvođačke prakse u pekarstvu i način primjene pojedinih načela HACCP sustava u pekarstvu, a kroz praktične primjere i radionice naučiti ćete kako izraditi detaljne dijagrame tijekom, provesti analizu opasnosti, uspostaviti HACCP plan i drugu potrebnu dokumentaciju i zapise, na način da ona bude primjerena poslovanju Vaše tvrtke i lako primjenjiva pri svakodnevnom radu.

Kome je webinar namijenjen?

- ✓ Malim i velikim proizvođačima pekarskih proizvoda i njihovim zaposlenicima
- ✓ Voditeljima proizvodnje, tehnologima i svima koji sudjeluju u bilo kojoj fazi rukovanja s pekarskim proizvodima
- ✓ Voditeljima i članovima HACCP timova i osobama koje će u svojim organizacijama biti ili već jesu zaduženi za uvođenje, primjenu, održavanje i poboljšavanje HACCP sustava
- ✓ Internim auditorima HACCP sustava
- ✓ Svima koji se prvi put susreću sa zahtjevima HACCP sustava, kao i onima koji žele osvežiti znanja i razmijeniti iskustva vezana uz zahtjeve sustava i njihovu primjenu u praksi

Teme seminara

- ✓ Zakonska regulativa za subjekte u poslovanju s hranom
- ✓ Preduvjetni programi – zahtjevi i primjena dobre higijenske prakse i dobre proizvođačke prakse
 - Zahtjevi za objekte i površine
 - Higijena i održavanje
 - Održavanje opreme i mjerni uređaji
 - Zaposlenici i edukacija zaposlenika
 - Postupanje s otpadom
 - Kontrola štetočina
 - Posjetitelji
- ✓ Biološke, kemijske i fizičke opasnosti u pekarstvu i njihova kontrola
- ✓ Izrada opisa proizvoda i dijagrama tijeka procesa
- ✓ Provedba analize opasnosti i određivanje KT i KKT
- ✓ Uspostava kritičnih granica i sustava nadzora
- ✓ Uspostava popravni radnji
- ✓ Uspostava verifikacijskih i validacijskih aktivnosti
- ✓ Uspostava i održavanje dokumentacije i zapisa



Vrijeme održavanja:
9:00 do 16:00 sati

Predavač:
Sanja Peterlić, mag. med. biokemije

Kotizacija: **1.090,00 kn + PDV**

Prijava na seminar **“on-line”**
ili na e-mail: **seminari@supera-kvaliteta.hr**

www.supera-kvaliteta.hr
Tel. +385 1 48 40 624
Fax. +385 1 48 32 110