



Formarea de specialiști pentru sistemul de management al siguranței produselor alimentare conform principiilor HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)

Condiții de înscriere:

absolvent al unei facultăți, posedând diplomă de licență.

Înscrieri: 01.09.2010 –

02.10.2010, la secretariatul Facultății Tehnologia Produselor Agroalimentare, Calea Aradului 119, Timișoara, între orele 12-14.

Acte necesare:

dovada achitării taxelor aferente cursului (taxa de participare, înscriere și înmatriculare), diplomă de licență (copie legalizată), copie B./C.I., certificat de naștere/căsătorie (copie) și fișa de înscriere completată.

Taxa de participare: 1020 RON

(800 RON taxa de participare; 100 RON taxa de înscriere și 120 RON taxa de înmatriculare) și se achită la administratorul Facultății Tehnologia Produselor Agroalimentare (etajul I - L17) zilnic între orele 10-12.

Desfășurare:

03.10.2010 – 28.11.2010

Lector: Ș.I. dr. ing. Călin Jianu

Tematica abordată

1. Scurt istoric al sistemului HACCP;
2. Legislație;
3. Importanța implementării și menținerii sistemului HACCP;
4. Principiile HACCP;
5. Cerințele de igienă Codex Alimentarius: Bune practici de producție (GMP); Bune practici de igienă (GHP);
6. Etapele de implementare ale sistemului de management al siguranței alimentului: Definirea termenilor de referință; Selectarea echipei HACCP; Descrierea produsului; Identificarea intenției de utilizare; Construirea diagramei de flux și verificarea ei pe teren; Identificarea pericolelor potențiale; Determinarea PCC; Stabilirea limitelor critice; Stabilirea unui sistem de monitorizare pentru fiecare PCC; Verificarea modului de funcționare;
7. Revizuirea planului HACCP
8. Prezentarea standardului SR EN ISO 22000:2005 „Sisteme de management al siguranței alimentelor. Cerințe pentru orice organizație din lanțul alimentar”.

Scop. Obiective

Studiul postuniversitar de specializare se adresează persoanelor interesate și implicate în cunoașterea principiilor și metodelor de aplicare a sistemului de management al siguranței alimentelor în industria alimentară (ingineri tehnologi alimentari, responsabili HACCP; specialiști care se vor ocupa de proiectarea, implementarea și gestionarea sistemului HACCP), sistemul hotelier sau alimentația publică, conform standardului ISO 22000:2005 „Sisteme de management al siguranței alimentelor. Cerințe pentru orice organizație din lanțul alimentar” și cerințelor Codex Alimentarius (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3-1997, Amd. 1999), „Principii generale de igienă alimentară”.



Contact:
sef lucrari dr. ing. Calin Jianu
USABMV Timisoara, Tehnologia Produselor Agroalimentare,
300645 Timisoara, Calea Aradului nr.119, jud. Timis, Romania
tel: +40-0722-632199, e-mail: calin.jianu@gmail.com