



HRVATSKA SANITARNA UDRUGA

Radionica:

PROCES UVOĐENJA HACCP SUSTAVA U PEKARSTVU

Zagreb, 20.03.2010.



HRVATSKA SANITARNA UDRUGA

26. veljače 2010.

Ur.br.: 2010/56

Radionica:

PROCES UVOĐENJA HACCP SUSTAVA U PEKARSTVU

Poštovani,

pozivamo Vas na radionicu: "Proces uvođenja HACCP sustava u pekarstvu" koji će se održati 20.03.2010. (subota) sa početkom u 9,00 sati, u hotelu "Gaj", Jezerska 24 A, 10000 Zagreb (www.hotelgaj.hr).

Radionica je namijenjena: sanitarnim i diplomiranim sanitarnim inženjerima, inženjerima i diplomiranim inženjerima prehrambene tehnologije, doktorima veterinarske medicine, doktorima medicine-epidemiolozima, sanitarnim i veterinarskim inspektorima, voditeljima i članovima HACCP timova, majstorima pekarima.

Pozivamo Vas da prisustvujete i aktivno sudjelujete.

Srdačan pozdrav,

DOPREDSJEDNICA HSU-a
Vlasta Moskaljov, dipl.san.ing.

PREDSJEDNIK HSU-a
Mirko Kelava, san.ing.

Hrvatska sanitarna udruga – HSU

Mirogojska cesta 16, 10 000 Zagreb; MB: 01742230; Tel: 01/4696-180, 01/4696-290; GSM: 091/4678-072, 091/4678-017; Fax: 01/4677-099 ; E-mail: hsudruga@gmail.com ;
Web: www.hsudruga.hr ; Zagrebačka banka, žiro-račun: 2360000-1101673930

PROGRAM

Radionica: PROCES UVOĐENJA HACCP SUSTAVA U PEKARSTVU

09,00 - 09,05	Otvaranje radionice
09,05 - 10,00	1) Uvod <ul style="list-style-type: none">• Sigurnost hrane• Međunarodna, europska i hrvatska legislativa na području sigurnosti hrane• Sustavi upravljanja sigurnošću hrane• Razumijevanje osnovnog koncepta HACCP sustava
10,00 - 10,15	P A U Z A (piće)
10,15 - 12,40	2) Analiza stanja <ul style="list-style-type: none">• Kako provesti analizu stanja - što, kako, zašto?• Izvještaj analize stanja - prijedlog mjera VJEŽBA 3) Uspostava, dokumentiranje i primjena preduvjetnih programa <ul style="list-style-type: none">• DPP (GMP) - dobra proizvođačka praksa• DHP (GHP) - dobra higijenska praksa• SOP - standardni operativni postupci• SSOP - standardni sanitacijski operativni postupci VJEŽBA 4) Uspostava, dokumentiranje i primjena HACCP sustava prema načelima HACCP-a i 12 definiranih koraka <ul style="list-style-type: none">• Sastavljanje HACCP tima• Opis proizvoda/grupe proizvoda• Predviđena uporaba proizvoda/grupe proizvoda• Izrada dijagrama tijeka• Potvrda dijagrama tijeka na licu mjesta VJEŽBA
12,40 - 13,25	P A U Z A (ručak)
13,25 - 14,40	<ol style="list-style-type: none">1. načelo - provedba analize opasnosti2. načelo - određivanje kritičnih kontrolnih točkaka (CCP, eng. Critical Control Point)3. načelo - uspostava kritičnih granica4. načelo - uspostava sustava za praćenje kontrole CCP5. načelo - uspostava popravni radnji6. načelo - uspostava postupaka za ovjeru/verifikaciju djelotvornosti HACCP-a7. načelo - uspostava dokumentacije koja se odnosi na sve postupke i zapise VJEŽBA
14,40 - 14,55	P A U Z A (piće)
14,55 - 15,45	5) Održavanje preduvjetnih programa i HACCP sustava <ul style="list-style-type: none">• Promjene u sustavu• Zadaće HACCP tima• Zadaće validacijskog tima• Audit (revizija) VJEŽBA
15,45 - 16,00	Rasprava i zatvaranje radionice