



Povećajte poslovnu izvrsnost, konkurentnost i prepoznatljivost

Kvaliteta ispred svega

SEMINAR **Primjena HACCP sustava u ugostiteljstvu**

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 ugostiteljstvu.

Tijekom seminara biti će objašnjena primjena dobre higijenske i dobre proizvođačke prakse u ugostiteljstvu i u različitim ugostiteljskim objektima, te način primjene pojedinih načela HACCP sustava u ugostiteljstvu, a kroz praktične primjere i radionice naučiti ćete kako izraditi detaljne dijagrame tijeka, 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.

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 slastičarstvu 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 popravnih radnji
- ✓ Uspostava verifikacijskih i validacijskih aktivnosti
- ✓ Uspostava i održavanje dokumentacije i zapisa



Kome je seminar namijenjen?

- ✓ Vlasnicima i voditeljima hotela, cateringa, restorana i drugih ugostiteljskih objekata u kojima se poslužuje hrana
- ✓ Voditeljima i članovima HACCP timova i osobama koje će u svojim ugostiteljskim objektima 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 osvježiti znanja i razmijeniti iskustva vezana uz zahtjeve sustava i njihovu primjenu u praksi

Vrijeme održavanja:
9:00 do 16:00 sati

Predavač:

Sanja Jozepović, dipl.ing.preh.teh.

Mjesto održavanja:

**SUPERA KVALITETA d.o.o., Zagreb
Gajeva 51, dvorišna zgrada, IV. kat (bez lifta)**

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