

**26. i 27. aprila 2011. godine u prelepom ambijentu hotela Čigota na Zlatiboru**

**Održana je dvodnevna obuka**

## **UVEDITE SAMI HACCP U SVOJU RADNJU/LOKAL**

Rukovodeći se odredbama zakona i koristeći višegodišnje iskustvo u implementaciji standarada i edukaciji kadrova u toj oblasti, tim stručnjaka Instituta IIPP je izradio izbalansiran dvodnevni program obuke koja predstavlja kombinaciju nastavnog i grupnog rada uz aktivno vežbanje na konkretnim primerima iz prakse.

Svi učesnici su osposobljeni za samostalnu izradu dokumenata HACCP sistema i dobili su uverenje o pohađanju seminara.

Tokom oba dana kombinovana su teorijska predavanja i praktične vežbe.

Oblasti koje su obrađene su:

- ŠTA JE HACCP?
- Koje vrste opasnosti mogu da se jave u proizvodno-distributivnom procesu proizvodnje/distribucije hrane? 1. HACCP načelo!
- Izrada dijagrama toka;
- Identifikacija opasnosti;
- Koje su kontrolne tačke, a koje kritične kontrolne tačke? 2. HACCP načelo! Definisanje postojećih preventivnih mera i procena rizika;
- Definisanje kritičnih kontrolnih tačaka preko stabla odluke;
- Određivanje kritičnih granica u kritičnim kontrolnim tačkama? 3. HACCP načelo!
- Kako kontrolisati i nadzirati? 4. HACCP načelo!
- Šta učiniti ukoliko dođe do gubitka kontrole i pojave problema? 5. HACCP načelo!
- Kako verifikovati HACCP plan? 6. HACCP načelo!
- Vodjenje zapisa! 7. HACCP načelo!

