Packaging

HAZARD ANALYSIS AND RISK ASSESSMENT (HARA)

Corso online



Dal 07/06/2027 al 08/06/2027 - 16h

Descrizione del corso

CORSO UFFICIALE BRCGS ACADEMY

Il corso è accreditato dal *Consiglio dell'Ordine Nazionale dei Tecnologi Alimentari* e riconosce 16 **crediti formativi OTAN**.

• Comprendere i principi dell'Analisi dei Pericoli e della Valutazione dei Rischi

• Spiegare i Programmi Prerequisiti (PRP)

• Spiegare le fasi preparatorie per sviluppare un piano HARA

• Introdurre e spiegare i principi per sviluppare un piano HARA

• Spiegare i vantaggi di un piano HARA strutturato

Certificati/Attestati rilasciati

Ai partecipanti verrà rilasciato un attestato ufficiale BRCGS Academy.

Programma

7, 8 giugno 2027

DAY 1

09.00 Welcome and Introductions

09.30 Session 1 - What is Hazard Analysis and Risk Assessment (HARA)

10.30 Break

10.45 Session 2 – Principles of HACCP/HARA

12.00 Lunch

13.00 Session 3 – Prerequisite programs

13.30 Session 4 - HARA Implementation and HARM Team

14.00 Break

14.15 Session 5 – HARA implementation – Scope, Product Description and Process Flows

16.00 Session 6 – HARA Implementation – Identifying and Managing Hazards

17.00 Close of Day

DAY 2

09.00 Review of Day 1

09.30 Session 7 – HARA Implementation – Hazard Controls

10.30 Break

10.45 Session 7 – Exercise HARA#007 Presentations

11.15 Session 8 – HARA Implementation - CCP Determination

12.00 Lunch

13.00 Session 8 – Exercise HARA#008 Presentations

13.30 Session 9 - HARA Implementation – Critical Limits & CCP Plan

14.30 Break

15.00 Session 10 – HARA implementation – Review of HARA Plan

15.30 Session 11 – The HARA System

16.00 Course Exam