



Cristina Angela Petrea

Consulente in sicurezza alimentare | Formatore per
microimprese

📍 Venezia Mestre (VE) | 📞 +39 340 226 6268

✉ cristina.petrea@icloud.com | 🌐 <https://www.assistentzahaccp.online>

📷 Instagram: @assistentzahaccp

👛 Esperienza professionale

Dal 1998 a oggi – Consulente e formatrice in sicurezza alimentare

Titolare dello studio Petter Consulting

Da oltre 25 anni accompagno le micro e piccole imprese nel costruire sistemi di gestione della sicurezza alimentare efficaci e sostenibili. Ho lavorato con oltre 1000 aziende del settore alimentare, aiutando i titolari a capire e applicare le normative in modo concreto, semplice e coerente con la loro realtà.

Attività principali:

- Redazione e aggiornamento di piani di autocontrollo HACCP, anche in forma semplificata, tenendo conto delle dimensioni aziendali e dei livelli di rischio
- Verifiche igienico-sanitarie interne, audit e check-up pre-ispezione ufficiale
- Informazione e formazione del personale alimentare e dei titolari sulle corrette prassi igieniche, la normativa vigente, la comunicazione verso il consumatore, con un approccio pratico, semplice e multilingue (italiano, romeno, inglese)
- Docente e organizzatrice di corsi HACCP, SAB e sicurezza alimentare in presenza e online
- Collaborazioni con: **CGIA di Mestre – Associazione Artigiani**, Umana Form, Veneform, CNA Padova, Enaip Veneto

🔗 Iniziativa "HACCP Senza Stress"

Ho ideato il progetto HACCP Senza Stress, un servizio online che include corsi mensili, guide pratiche e una community attiva. Ogni giorno condivido errori reali, spiegazioni semplici e soluzioni operative per aiutare le imprese a lavorare meglio, in sicurezza e senza ansia da ispezione.

Formazione e certificazioni

– Qualificata come Lead Auditor per sistemi di gestione ISO 22000 (sicurezza alimentare) e ISO 9001 (qualità)

- Corso Etichettatura alimentare e Reg. CE 1169/11 – Istituto Zooprofilattico delle Venezie
- Seminari su allergeni, glutine, aflatossine, istamina, infestanti, rischio Listeria, specie ittiche ecc
- Corsi di microbiologia, tecnologia alimentare, ispezione, nutrizione, biochimica
- Pedagogia, tecniche didattiche, psicologia del lavoro, comunicazione efficace

Formazione accademica

– Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari – Università di Padova (2017)

Tesi: "Elementi di flessibilità e semplificazioni nelle procedure HACCP per le microimprese alimentari"

- **Laurea in Ingegneria Chimica** – Università di Padova (1997)
- **Laurea in Chimica Industriale** – Institutul Politehnic di Bucarest (1991)

Competenze chiave

- Consulenza su misura per micro e piccole imprese alimentari
- Comunicazione diretta, semplice e motivante con titolari e operatori
- Esperienza con personale straniero e non italofono
- Ottima gestione dei rapporti con le autorità sanitarie
- Approccio concreto, visivo e centrato sull'applicazione delle regole

Informazioni aggiuntive

- Lingue: romeno (madrelingua), italiano (fluente), inglese (buono)
- Patente B, automunita
- Membro di AICIA – Associazione Italiana Consulenti Igiene Alimentare, riconosciuta ai sensi della Legge 4/2013 (MiSE)

"Aiuto le aziende a vivere meglio il proprio lavoro, trasformando gli obblighi in strumenti di qualità, ordine e serenità."

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 e dell'art. 13 del GDPR (Regolamento UE 2016/679).

Cristina Petru