

## SCHEMA CORSO

### Igiene degli Alimenti HACCP



*dal 1995 ci occupiamo della sicurezza della vostra azienda*

### FORMAZIONE DEGLI ALIMENTARISTI E DEGLI OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE

Pacchetto Igiene Reg CE 852/04 e Delibera Regione Liguria n. 793 del 25/07/2012 con Circolare esplicativa dell'assessore Claudio Montaldo, aggiornato altresì alla Delibera della Regione Liguria n. 332 del 20/03/2015

**Destinatari:** Personale alimentarista che opera nell'ambito HACCP

**Durata:** 8 ore

#### PROGRAMMA DEL CORSO

Tutti gli operatori alimentari (titolari delle imprese alimentari, responsabili dei piani di autocontrollo, addetti con mansioni alimentari semplici, indipendentemente dal tipo di attività svolta)

- a) Rischi e pericoli alimentari: chimici, fisici, microbiologici e loro prevenzione;
- b) Metodi di autocontrollo e principi del sistema HACCP;
- c) Legislazione alimentare, obblighi e responsabilità dell'industria alimentare;
- d) Conservazione alimenti;
- e) Approvvigionamento materie prime e tracciabilità;
- f) Pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature;
- g) Igiene del personale
- h) I manuali di Buone Prassi Igieniche;
- i) Ambiti, tipologia e significato del Controllo Ufficiale