

SCHEDA CORSO CPS

Igiene degli Alimenti –HACCP



dal 1995 ci occupiamo della sicurezza della tua azienda

AGGIORNAMENTO DELLA 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: 4 ore

PROGRAMMA DEL CORSO

Approfondimenti e novità su:

- 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