

SCHEDA CORSO

Igiene degli Alimenti HACCP



dal 1995 ci occupiamo della sicurezza della vostra azienda

FORMAZIONE TITOLARE/ RESPONSABILE AUTOCONTROLLO E ADDETTI ALLA PRODUZIONE

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: Titolare, Responsabile del sistema di autocontrollo HACCP in attività semplici.

Durata: 16 ore

PROGRAMMA DEL CORSO

Titolari delle imprese alimentari, responsabili dei piani di autocontrollo, addetti con mansione alimentare complessa (produzione, manipolazione e preparazione di alimenti)

MODULO A (8 ore)

- 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

MODULO B (8 ore)

- j) L'articolazione di un piano di autocontrollo;
- k) Identificazione dei punti critici, loro monitoraggio e misure correttive;
- l) Le procedure di controllo decentralizzate e le GMP, con particolare riferimento agli specifici
- m) Manuali di Buone Prassi Igieniche, ove validati.
- n) Allergie e intolleranze alimentari
- o) Individuazione e controllo dei rischi specifici nelle principali fasi del processo produttivo delle singole tipologie di attività.