



Unione Europea
Fondo Sociale Europeo



Ministero dei Lavori
e delle Politiche Sociali
Ufficio Centrale OFPL



Regione dell'Umbria



Provincia di Terni

RenderCAD S.r.l.

Formazione

Corso HACCP – Autocontrollo Alimentare

Descrizione

L'igiene e la sicurezza degli alimenti costituiscono oggi requisiti fondamentali per il corretto comportamento degli addetti, impiegati a vari livelli, del settore alimentare (attività di trasformazione, manipolazione, conservazione, distribuzione ecc).

Le norme vigenti impongono a tutti gli operatori del settore alimentare di dotarsi di un sistema di gestione e controllo dell'igiene e sicurezza alimentare delle proprie attività (manuale del piano di autocontrollo) basato sul metodo HACCP, attraverso il quale predisporre tutte le strategie per garantire la sicurezza alimentare nella conduzione dell'impresa.

In tale contesto, il corso proposto offre una formazione di base e un aggiornamento completo relativamente agli aspetti igienico-sanitari della produzione alimentare, rivolgendosi agli operatori dei settori di produzione, trasformazione, commercializzazione e somministrazione.

Le lezioni permetteranno ai partecipanti di conoscere i principi di applicazione dell'Haccp, una corretta panoramica sulle normative che regolamentano il settore alimentare e le linee guida per i corretti comportamenti e procedure atte a garantire un'adeguata igiene alimentare.

Argomenti

Panoramica sul quadro normativo che regola il settore agroalimentare: D.Lgs 155/97 e Reg. CE 852/04;

Metodo di autocontrollo in materia di igiene degli alimenti (ambiente, linea di produzione e addetti): linee guida, documentazione e verifiche del manuale HACCP; Monitoraggio dei punti critici di controllo (CCP) e attuazione di azioni correttive per il non rispetto dei criteri stabiliti;

Le contaminazioni alimentari: contaminazione fisica, chimica e biologica;

Cenni di microbiologia: i microbi e i fattori di crescita e di controllo.



Unione Europea
Fondo Sociale Europeo



Ministero dei Lavori
e delle Politiche Sociali
Ufficio Centrale OFPL



Regione dell'Umbria



Provincia di Terni

RenderCAD S.r.l.

Formazione

Corso **HACCP – Autocontrollo Alimentare**

Obiettivi

Fornire gli elementi di conoscenza necessari alla comprensione del D.Lgs 155/97 e del Reg. CE 852/04;

Trasmettere i concetti e i principi di applicazione di un manuale di autocontrollo Haccp;

Fornire nozioni in materia di contaminazioni alimentari e relative tecniche di prevenzione, igiene del personale, gestione del piano di igiene, conservazione, manipolazione e stoccaggio degli alimenti.

Partecipanti

Dipendenti di aziende o strutture in cui si manipolano alimenti (bar, ristoranti, rivenditori di generi alimentari, mense, forni, pasticcerie, industrie alimentari ecc.).

Durata del corso: 20 ore