CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA
GORIZIA

CORSO IGIENE E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI RESPONSABILE HACCP COMMERCIALIZZAZIONE

Ufficio Formazione – Catalogo Formazione Obbligatoria

OBIETTIVI

Conoscere i principi di applicazione dell'HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points - analisi dei rischi e punti critici di controllo) ed essere in grado di sviluppare un programma di pulizia e disinfezione nonché di verificarne la corretta applicazione.
Reg. CE n. 852/2004

SANZIONI

Non frequentare il corso di formazione o essere sprovvisti dell'attestato può comportare una sanzione amministrativa pecuniaria da euro 500 ad euro 3.000.

DESTINATARI

Titolari o responsabili nominati dal titolare di attività con basso livello di rischio **che non prevedono quindi manipolazione** (es. ortofrutta).

CONTENUTI

- rischi e pericoli alimentari (chimici, fisici, microbiologici) e loro prevenzione;
- conservazione degli alimenti lungo la filiera alimentare;
- metodi di autocontrollo e principi del sistema haccp;
- obblighi e responsabilità dell'operatore del settore alimentare;
- le principali parti costitutive di un piano di autocontrollo;
- identificazione dei punti critici di controllo e loro monitoraggio, misure correttive e verifiche;
- esempi applicativi; individuazione e controllo dei rischi nelle principali fasi di processo della specifica;

Durata
4 ore

Attestato
Alla conclusione del corso, dopo la verifica della frequenza della partecipazione ed il superamento di un test di verifica dell'apprendimento, verrà consegnato un Attestato dell'avvenuta formazione valido a tutti gli effetti di legge.

Costi
Soci Confcommercio Gorizia € 60,00 + iva
Imprese non associate € 75,00 + iva

Prossima Edizione
Calendario in definizione, adesioni aperte

Informazioni
Confcommercio Gorizia / Terziaria Gorizia CAT
Ilaria Canola T. 0481582811
Eva Renda T. 0481582820
formazione@confcommerciogorizia.it