

CORSO IGIENE E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI RESPONSABILE HACCP

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 dove si vendono, manipolano o si trasformano alimenti devono frequentare con cadenza quinquennale, un **corso di aggiornamento** sulle procedure HACCP.

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

8 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	€ 120,00 + iva
Imprese non associate	€ 150,00 + 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